



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

“Evaluación de los costos y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería San José,
Nuevo Chimbote - Periodo 2019”

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR
PÚBLICO**

AUTORES:

MENDEZ CALDERON, Frank Erik (ORCID: 0000-0002-2812-5812)

SILVA CASTRO, Anderson (ORCID: 0000-0003-3350-307X)

ASESOR METODOLÓGICO

Dr. MUCHA PAITAN, Ángel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

ASESOR TEMÁTICO

Dra. SOLANO CAMPOS, Marianela Karina (ORCID: 0000-0001-5667-7297)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

CHIMBOTE – PERÚ

2019

Dedicatoria

Primeramente, a Dios por darme la salud y sabiduría en este proyecto y a cada uno de nuestros familiares que fueron el bastón de nuestros pasos día a día.

Por otro lado, a mi querida madre, a quien le debo mi existencia, la cual me acompañó en este largo y duro camino en cada noche desvelada.

A mi padre por sus enseñanzas y enseñarme el significado de la perseverancia.

Y por último a mis hermanos por su gran apoyo para servir de ejemplo de formación integral y motivarlo en la construcción de su futuro.

Los autores.

Agradecimiento

A la universidad Cesar Vallejo – Nvo. Chimbote y todo el equipo humano de la Facultad de Ciencias Empresariales, por haber sido parte de mi formación; por la transmisión de sus conocimientos y experiencias, mostrándome además de ello valores, gran parte además de docentes entre otros cargos, amigos.

A la Dra. Marianela Karina Solano Campos por su tiempo y dedicación al ejecutar este trabajo de investigación, por la motivación y cada consejo recibido en cada asesoría; por mostrar su apoyo y compromiso en la orientación temática de la elaboración del trabajo.

Al Dr. Ángel Javier Mucha Paitan por su paciencia, tiempo y compromiso, por enseñarnos unos de los valores más importantes en la formación de un humano que fue la responsabilidad, por ser un buen amigo que nos enseñó el significado de estar siempre unidos entre compañeros; y por sus palabras dedicadas en cada clase que nos superemos para buscando nuevas aspiraciones en la vida profesional.

Los autores.

Acta de sustentación de tesis

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
|  | ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS | Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1 |
|---|---------------------------------------|---|

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a)

Silva Castro Anderson y Mendez Calderon Frank Erik

cuyo título es:

Evaluación de los costos y su incidencia en la rentabilidad de la piscicultura San José, Nuevo Chimbote - Perú 2019

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de:17..... (Número).....

DIECISIETE (Letras).

Chimbote 04 de Julio Del 2019.



PRESIDENTE

JUAN RAMIREZ GARCIA


D. Rafael Milla
SECRETARIO



VOCAL

Mariela Kavira Solano Campos

Declaratoria de autenticidad

Nosotros **Mendez Calderon Frank Erik**, con DNI N° 72396339 y **Silva Castro Anderson** con DNI N° 74134325, a efecto de cumplir con las disposiciones videntes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento y omisión de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Nuevo Chimbote, 27 de Junio del 2019


MENDEZ CALDERON
FRANK ERIK
DNI° 72396339


SILVA CASTRO
ANDERSON
DNI° 74134325

Índice

| | |
|--|------|
| Carátula..... | i |
| Dedicatoria | ii |
| Agradecimiento | iii |
| Acta de sustentación de tesis | iv |
| Declaratoria de autenticidad | v |
| Índice | vi |
| RESUMEN | vii |
| ABSTRACT | viii |
| I. INTRODUCCIÓN | 1 |
| II. MÉTODO..... | 8 |
| 2.1. Tipo y diseño de investigación | 8 |
| 2.2. Operacionalización de las variables..... | 9 |
| 2.3. Población, muestra y muestreo | 10 |
| 2.4. Técnica e instrumento de la recolección de datos, validez y confiabilidad | 10 |
| 2.5. Procedimiento | 11 |
| 2.6. Método de análisis de datos | 11 |
| 2.7. Aspectos éticos..... | 11 |
| III. RESULTADOS | 12 |
| IV. DISCUSIÓN | 33 |
| V. CONCLUSIONES | 36 |
| VI. RECOMENDACIONES | 37 |
| REFERENCIAS | 38 |
| ANEXOS | 43 |

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general; determinar la incidencia de la evaluación de los costos en la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote - periodo 2019 y como objetivos específicos evaluar la asignación de los costos, determinar el costo real, identificar los costos de producción, comparar la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote - periodo 2019.

El tipo de investigación es correlacional mientras que para el diseño se empleó el descriptivo correlacional, como población tenemos a los documentos que sustentaron la determinación del costo y trabajadores que laboran en la Panadería San José, Nuevo Chimbote desde su inicio hasta la actualidad y como muestra a los documentos que sustentaron la determinación del costo y el gerente que labora en la Panadería San José, Nuevo Chimbote - Periodo 2019. Los instrumentos que se utilizaron es la guía de observación y entrevista, de los cuales se pudo saber que la panadería no posee una estructura de costos correctamente estructurado y las ventas diarias eran S/. 1,720.00 en términos monetarios. Finalmente, como primera conclusión tenemos a los costos unitarios del pan italiano, manteca, cachito, yema y francés según los procedimientos realizados por el Gerente General los cuales son: S/. 0.115, S/. 0.112, S/. 0.113, S/. 0.115 y S/. 0.114 respectivamente; como segunda conclusión al realizar el cálculo del costo real se obtuvieron los siguientes costos unitarios: el pan italiano un S/. 0.108, el pan manteca un S/. 0.098, el pan cachito un S/. 0.085, el pan yema un S/. 0.086 y por último el pan francés con un S/. 0.098; como tercera conclusión se tuvo como costo de producción en base a los cálculos del Gerente General la cantidad de S/. 1,572.06 y S/. 1,349.92 en base a los cálculos de los investigadores, como cuarta conclusión al comparar la rentabilidad se tuvo como resultado un margen bruto de 22% en base al procedimiento realizado por los investigadores contra un 9% en base al procedimiento realizado por el Gerente General y se analizó la influencia de los costos en la rentabilidad en el SPSS-25 teniendo como resultado 0.940 con los costos de la empresa y 0.523 con el costo real.

Palabras clave: Costos, Material Directo, Mano de Obra Directa, Costos Indirectos de Fabricación, Rentabilidad.

ABSTRACT

The present research work had as a general objective; determine the impact of the cost evaluation on the profitability of the “Bakery San José”, Nuevo Chimbote - period 2019 and as specific objectives evaluate the allocation of costs, determine the real cost, identify the production costs, compare the profitability of the “San José Bakery”, Nuevo Chimbote - period 2019.

The type of research is correlational while the correlational descriptive was used for the design, as a population we have the documents that supported the determination of the cost and workers who work in the San José Bakery, Nuevo Chimbote from its beginning to the present and as a sample to the documents that supported the determination of the cost and the manager that works in the San José Bakery, Nuevo Chimbote - Period 2019. The instruments that were used is the observation and interview guide, of which it could be known that the bakery does not have a correctly structured cost structure and daily sales were S /. 1,720.00 in monetary terms. Finally, as a first conclusion we have the unit costs of Italian bread, lard, cachito, yolk and French according to the procedures performed by the General Manager which are: S /. 0.115, S /. 0.112, S /. 0.113, S /. 0.115 and S /. 0.114 respectively; As a second conclusion when calculating the real cost, the following unit costs were obtained: Italian bread, S /. 0.108, bread butter a S /. 0.098, the bread cachito a S /. 0.085, the bread yolk a S /. 0.086 and finally the French bread with a S /. 0.098; The third conclusion was the production cost based on the calculations of the General Manager, the amount of S /. 1,572.06 and S /. 1,349.92 based on the calculations of the researchers, as a fourth conclusion when comparing profitability, a gross margin of 22% was obtained based on the procedure performed by the investigators against 9% based on the procedure performed by the General Manager and He analyzed the influence of costs on profitability in the SPSS-25, resulting in 0.940 with the costs of the company and 0.523 with the real cost.

Keywords: Costs, Direct Material, Direct Labor, Indirect Manufacturing Costs, Profitability.

I. INTRODUCCIÓN

Hoy en día es importante para cualquier entidad conocer cuánto le cuesta producir o poder brindar un servicio, lo cual es útil para poder fijar un precio entre otros, además con un adecuado sistema de costos o una correcta evaluación de estas ayuda a tomar diferentes acciones a una entidad como es la de reducir costos ya sea con la materia prima, mano de obra directa o los costos indirectos de fabricación y así tener una rentabilidad óptima en cualquier periodo. A continuación, se presentará la realidad problemática de la presente investigación a nivel internacional, donde Mitreva, Gjorshevski y Gjurevska (2018) mencionan lo siguiente:

En Macedonia las industrias del pan detectaron distintos errores como pérdidas de gramos de harina para la elaboración de los productos, esto generaba errores en el proceso de producción por consecuente les hacía tener costos altos y una rentabilidad demasiado baja(p.444).

Por otra parte, Duque y Gutiérrez (2014) mencionan lo siguiente:

En Colombia la aplicación de los estándares internacionales de información financiera, de forma más concreta la NIC 2 infiere un cambio acerca del tratamiento de los costos indirectos de fabricación, esto afecta a todas las empresas ya sea las que se encargan de producir como es el caso de las panaderías, las empresas de servicios, entre otros; ya que se ven en la obligación de realizar sencillos cálculos a su criterio como son las horas/máquina, horas/hombre, unidades producidas, entre otros; asimismo también para poder separar los costos variables con los fijos y esto conlleva a que las entidades no puedan realizar un análisis claro con un respaldo que les pueda sustentar cuando lo realicen debido a los cambios que se generan(p.832-833).

A nivel nacional tenemos a Barrios (2017, p.104) con Casiano y Nieves (2017, p.71) manifiestan lo siguiente:

La Panadería San Juan ubicada en Lambayeque y la Panadería Donil S.R.L ubicada en Moche no poseen una estructura de costos que les ayude a determinar los costos reales que les permite hacer el producto ya que solo se basan en la experiencia del administrador, donde no controlan la materia prima, con respecto a la mano de obra no existe un control de ingresos y salidas y no identifican los CIF, todos estos aspectos tienen un riesgo para la empresa, ya que no pueden conocer si en realidad la empresa es rentable o están generando pérdidas a final de cada periodo.

Por ultimo en nuestra localidad en el distrito de Nuevo Chimbote la empresa “Panadería San José”, ubicada en Asentamiento Humano California C-4 frente al Mercado Bellamar se halla los siguientes problemas: Se desconoce el producto más rentable de la empresa, se desconoce el costo real de cada pan producido ya que se elabora en base a cálculos según la experiencia del Gerente General y se posee ganancias mínimas según las declaraciones obtenidas del Gerente General de la empresa.

A continuación, se presentará los trabajos previos, las cuales fueron extraídas de investigaciones previas (tesis) de las variables a estudiar, la cual será presentada de la siguiente manera: a nivel internacional donde Quinaluisa (2016), en su investigación realizada en Quito - Ecuador llegó a las siguientes conclusiones:

La Panadería y Pastelería llamada “El Tambo” no posee un sistema de costos por lo tanto no se realiza una correcta asignación de sus costos, por consiguiente la determinación del precio de sus productos están por debajo de lo correcto. Finalmente señala que esta al ser una microempresa no da mucha importancia en varios aspectos como la planeación de la producción, produciendo un turno más que el otro, seguidamente había problemas de falta de dinero, materia prima entre otros, debido a esa razón se retrasaba la producción diaria(p.128).

Por otro lado, Tellez y Rivera (2017), en su investigación desarrollada en Nicaragua llegaron a las siguientes conclusiones:

La Panadería y Repostería “El Mana” no tiene estructurado un sistema de costos que este les brinde una correcta noción para determinar cuánto cuesta producir un producto en general; se analizó los tres elementos del costo las cuales estaban desarrollados de una manera errónea ya que dejaban de lado muchas cosas como la carga fabril. Finalmente se descubrió que la panadería posee un control de inventario manual por lo cual no tienen un control adecuado de los materiales e insumos(p.40-41).

Por otro lado, en el medio nacional Vargas y Puelles (2015), en su investigación realizada en Tarapoto llegaron a las siguientes conclusiones:

Los procedimientos de la Panadería Chachita para realizar la adquisición de insumos no son los adecuados ya que no planifican la producción. Seguidamente detalla que la empresa no realiza un adecuado procedimiento para obtener el valor de la mano de obra y la carga fabril ya que ambos costos son aginados a cada producto y esto generaba un incremento en los costos. Finalmente realizando los ratios financieros se puede obtener resultados positivos, pero no son reales ya que nos muestran un

inadecuado control de sus costos, pronosticándose que podrían incrementar esos resultados obtenidos(p.111-112).

También Goñaz y Zevallos (2018), en su investigación desarrollada en Iquitos llegaron a las siguientes conclusiones:

Al analizar la estructura de costos de la Panadería Oriental S.R.L. se pudo observar que la empresa no posee ninguna clase de procedimientos, políticas, normas que ayuden a tener un control de sus recursos por consecuente se poseía una información errónea que no le ayudaba a la empresa tomar decisiones correctas en el transcurrir del tiempo. Al hacer un análisis entre el sistema de costos por procesos que realizamos y el sistema de costos actuales de la empresa pudimos concluir que un sistema adecuado para la panadería era la de costos por procesos ya que se asemeja a las características de su producción, nos referimos a un proceso continuo. Finalmente al aplicar los ratios financieros (rentabilidad) se puede verificar que la panadería mejora su rentabilidad al tener un sistema de costos por procesos(p.71).

Y finalmente en el medio local tenemos a López (2017), en su investigación desarrollada en Nuevo Chimbote llegó a las siguientes conclusiones:

Se tomó como referencia un día común de producción en la Panadería Bembis y a través del uso de instrumentos pudimos obtener la información que la panadería no cuenta con una estructura de costos. Se analizó como se efectúa el costo de producción del pan y se pudo constatar la falta de conocimiento para el cálculo del material directo, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Finalmente se hizo la propuesta de un sistema de costos por órdenes ya que es un sistema que ayudara primero a obtener el control global de los costos para luego dar un precio de venta unitario al final de la creación de un producto(p.81).

Asimismo, Robles (2015), en su investigación desarrollada en Chimbote llegó a las siguientes conclusiones:

La Panadería y Pastelería Productos Ottone S.A.C. desarrolla su estructura de costos a base la experiencia del Jefe de Producción. Al obtener el costo unitario de 3 productos considerando el material directo, mano de obra directa y carga fabril; seguidamente para obtener el precio de venta se consideraron los costos totales, el margen de utilidad e impuesto; con toda esta información se hizo una comparación con los precios y costos que actualmente poseía la empresa y se pudo obtener como resultado cálculos menores al que se realizó el jefe de producción, lo que quiere decir que los cálculos se

realizaban de manera equivocada. Se propone elaborar un sistema de costos ABC porque esta empresa tiene un mayor porcentaje de costos indirectos, la cual será asignada en cada actividad de la empresa, en consecuencia este sistema tiene un mejor enfoque para el tratamiento de los costos indirectos por lo que es de gran ayuda para administrar y reducir costos(p.80).

A continuación, se hablará de las 2 variables a investigar la cuales fueron los costos y la rentabilidad, para empezar Lavolpe (1988, p.637) conjuntamente con Rincón y Sánchez (2009, p.109) nos definirán que es la contabilidad de costos:

Es la encargada brindar, recoger y registrar información sobre los ingresos, egresos y el consumo que se realiza en la producción para finalmente plasmarlo en los estados financieros de costos para brindarle a la gerencia y estas tomen decisiones para el bien de la entidad.

Ammons y Rivenbark (citado en Douglas, Mohr y Raudla, 2018, p.699) nos detallan lo siguiente:

La contabilidad de costos ayuda a medir el desempeño al realizar diferentes indicadores que pueden ser comparados por la alta gerencia de cada entidad y de esa forma realizar distintos cambios, por ejemplo, disminuir los costos ya sea de material directo, mano de obra o los CIF.

Seguidamente Sinisterra (citado en Cárdenas, J. Diaz y M. Diaz, 2016, p.69-70) argumenta lo siguiente:

“La contabilidad financiera y la de costos tienen una relación ya que ambos permiten medir la creación de un producto”.

Por otro lado, Golpe (2010) nos menciona lo siguiente:

“El G.E.C más conocido como gerencia estratégica de costos es la cual analizan la información obtenida de los costos para posteriormente dar ventajas competitivas sostenibles para el bienestar de la entidad”(p.38).

Por la variable costos tenemos a Bonilla y Prada (citado en Latorre, 2016, p.519) y Cartier y Yardín (1988, p.116) quienes menciona lo siguiente:

Los costos tienen un vínculo existente entre todos los medios necesarios para poder tener un producto final con los actos realizados además tienen como finalidad la de controlar, decidir y evaluar los diferentes procedimientos que se utilizaron en la creación de un producto.

Y para la importancia de los costos Bulaki (2019, párr.3) conjuntamente con Kajuter y Schroder (2017, p.71), Morillo (2003, p.50) y Pop (2019, p.105) señalan lo siguiente:

Los costos son importantes para toda entidad tanto a nivel mundial, nacional o local ya que estas ayudan a controlar los recursos que posee cada entidad y así poder tomar distintas acciones para el bienestar de una entidad, además es importante conocer los costos de cada producto elaborado porque es la forma en que una entidad puede verificar si cada producto le genera pérdidas o ganancias y por último los costos son necesarios para poder emitir un precio a cualquier producto, ya que a partir de ellos puedes emitir un monto razonable la cual te pueda generar utilidades en cualquier periodo.

Los costos tienen tres elementos fundamentales los cuales son: Materia prima o materiales directos, mano de obra directa y finalmente los CIF (costos indirectos de fabricación), donde Barragán, Gamboa, Hurtado y Ortiz (2017, p.645-646) conjuntamente con Kaplan y Anderson (citado en Ringelstein, 2018, p.21) mencionan lo siguiente:

Los elementos del costo son la materia prima, mano de obra directa (a estos dos últimos también se les conoce como costos directos) y los costos indirectos de fabricación (costos indirectos). La materia prima o material directo es la que se relaciona de manera más directa con la creación del producto, la mano de obra es el recurso humano que se realiza para la elaboración de los productos y los CIF son otros costos que forman parte de un servicio o producto, pero no son fáciles de identificar como por ejemplo la depreciación, el consumo de agua y de luz, entre otros.

Por otra parte, Li, Yang y Zhou (2014, p.5122) conjuntamente con Jiménez (citado en Cabrera, 2018, p.8) y Perea (2018, p.4) mencionan lo siguiente:

Los CIF son costos que forman parte del producto los cuales se divide en tres partes: mano de obra indirecta la cual no tienen relación específica al momento de producir un producto, materiales indirectos y otros costos indirectos, además señalan que la depreciación es la repartición a lo largo de la vida útil de un activo.

También existen costos de acuerdo a su conducta los cuales son costos fijos y variables, donde Artigas y Zayún (citado en Duque y Gutiérrez, 2014, p. 840) y Letitia (2016, p.180) mencionan lo siguiente:

Los costos deben ser separados según los cambios que ocurren en la producción a mediano y corto plazo, es decir tanto como costos fijos que se mantienen estables así

la producción aumente y los costos variables que varían dependiendo la intensidad de la producción.

Por otra parte, hay costos de acuerdo a su función los cuales son los costos de producción, donde Cherednychenko (2016, p.57) y Pineda (2008, p.30) nos mencionan lo siguiente:

Los costos de producción o el costo de venta son los costos que da como resultado un producto final luego de pasar por distintas etapas de producción y la utilización de distintos recursos además de brinda una información más globalizado.

También encontramos dentro de estos costos de acuerdo a su función a los costos comerciales y costos de explotación donde Pineda (2008) menciona lo siguiente:

Los costos de adquisición que son realizados principalmente en empresas comerciales es decir que su función es conocer el costo unitario de cada producto que se vendió y por último los costos de explotación que son realizados en las empresas agrícolas, de pesca, entre otros cuya función es conocer los costos de extracción de recursos no renovables y renovables(p.30).

Respecto a lo costos de acuerdo a su momento Lavolpe (1988) menciona lo siguiente:

Los costos históricos son los costos reales, esto quiere decir que son registrados una vez acabado la etapa de producción y los costos predeterminados son costos que se presupuestan esto quiere decir que son realizados antes de la etapa de producción; dentro de estos costos predeterminados tenemos dos clases las cuales son: Los costos estimados son realizados en base a la experiencia que se tiene en un negocio es decir proyecciones y el costo estándar que ya se sabe que ocurrirá es decir son planificados anteriormente(p.637).

A continuación, pasaremos a definir la segunda variable que es rentabilidad, para ello Aragón y Rubio (citado en Chacón, 2007, p.40) juntamente con Hirshleifer, Hsuan y Li (2018, p.2554) con Lucica y Marioara (2019, p.166) mencionan lo siguiente

La rentabilidad es la conexión de las ganancias o los resultados que se obtiene en cada periodo con los diferentes egresos que realizaron para obtenerlo y es la medición donde se puede evaluar los resultados que obtiene cada entidad en un periodo determinado.

Así mismo Chen, Harford y Kamara (2019) nos mencionan lo siguiente:

“Un apalancamiento operativo se puede asociar con la rentabilidad, ya que las ventas crecen y los costos fijos no varían, de esa forma un apalancamiento operativo genera una mejoría en la rentabilidad”(p.369).

Por otra parte, Peavler (2019) nos menciona lo siguiente:

“Para poder medir la rentabilidad se elabora unos índices o ratios, los cuales te demuestran el rendimiento de la entidad que se obtuvo en un determinado periodo y su eficiencia”(párr.2).

Para el margen bruto Averkamp (2019, párr.1) conjuntamente Hudson (2019, párr.1) y Wilkinson (2013, párr.1) mencionan lo siguiente:

Es el indicador que, interpretado en nivel porcentual de las ventas, es decir demuestra a la entidad el beneficio bruto que se obtiene en un determinado periodo luego de descontar todos los costos que incurrieron en producir algo con las ventas.

Se planteó la siguiente formulación de problema: ¿Existe incidencia de la asignación de los costos con la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote 2019?. Además, se ejecutó las 3 justificaciones del estudio que se mencionarán a continuación: En cuanto a la justificación teórica en el presente trabajo de investigación se incluyó conceptos, importancia, características, y algunas otras informaciones importantes de los temas investigados; es decir el fundamento teórico de las dos variables, en el cual están incluidos los costos y la rentabilidad lo cual le permitió al investigador adquirir diferentes informaciones de distintos autores sobre los costos y rentabilidad y así confrontar esta información con la realidad en que se encuentra la empresa, esto a su vez permitió al investigador adquirir mayor conocimiento de estas dos variables de estudio. Seguidamente para la justificación práctica el presente trabajo de investigación permitió conocer la situación actual de los costos y la rentabilidad de la panadería “San José” de Nuevo Chimbote. Finalmente, para la justificación metodológica el presente trabajo de investigación se aportó con instrumentos que permitió la recolección de datos, donde se utilizó la guía de entrevista y la guía de observación.

El presente trabajo de investigación se muestra las siguientes hipótesis: Hipótesis Central: Existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019 y como hipótesis nula: No existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, periodo 2019.

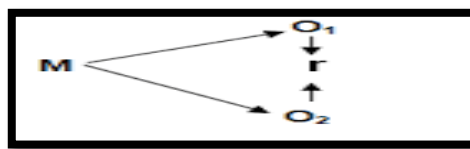
La presente investigación tiene como objetivo general: Determinar la incidencia de la evaluación de los costos en la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote, periodo 2019. Y sus objetivos específicos serán: Evaluar la asignación de los costos, determinar el costo real, identificar los costos de producción y finalmente comparar la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote – periodo 2019.

II. MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

El tipo de investigación que se realizó en este trabajo de investigación es el correlacional mientras que para el diseño se empleó el descriptivo correlacional. Asimismo, tenemos a Hernández, Fernández y Baptista (2010) quienes argumentan lo siguiente:

“La investigación correlacional tiene como finalidad conocer la relación de las variables”(p.81).



Donde:

M: Muestra: Panadería San José – Nuevo Chimbote.

O1: Variable 1: Costos de la Panadería San José – Nuevo Chimbote

O2: Variable 2: Rentabilidad de la Panadería San José – Nuevo Chimbote

r: Incidencia entre las dos variable

2.2. Operacionalización de las variables

| Variable | Definición conceptual | Definición operacional | Indicadores | Medición |
|--------------|--|---|---|----------|
| Costos | <p>Bonilla y Prada (citado en Latorre, 2016, p.519) y Cartier y Yardín (1988, p.116) quienes menciona lo siguiente:</p> <p>Los costos tienen un vínculo existente entre todos los medios necesarios para poder tener un producto final con los actos realizados además tienen como finalidad la de controlar, decidir y evaluar los diferentes procedimientos que se utilizaron en la creación de un producto.</p> | <p>El desembolso que una empresa realizo para elaborar un producto final cuyo único fin es obtener ganancias, es decir que este desembolso será recuperable de las ventas que se obtienen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Materia prima • Mano de obra directa. • Costos indirectos de fabricación. | Nominal |
| Rentabilidad | <p>Aragón y Rubio (citado en Galia, 2007, p.40) juntamente con Hirshleifer, Hsu y Li (2018, p.2554) y Lucica y Marioara (2019, p.166) mencionan lo siguiente:</p> <p>La rentabilidad es la conexión de las ganancias o los resultados que se obtiene en cada periodo con los diferentes egresos que realizaron para obtenerlo y es la medición donde se puede evaluar los resultados que obtiene cada entidad en un periodo determinado.</p> | <p>Es la medición que se realiza al final del periodo lo cual permitirá ver a las entidades si un negocio o un producto le generan renta. Se medirá de los beneficios obtenidos con la inversión.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Margen bruto. | Razón |

2.3. Población, muestra y muestreo

Como población tenemos a los documentos que sustentaron la determinación del costo y trabajadores que laboran en la Panadería San José, Nuevo Chimbote desde su inicio hasta la actualidad. Seguidamente como muestra serán los documentos que sustentaron la determinación del costo y el gerente que labora en la Panadería San José, Nuevo Chimbote periodo - 2019. Finalmente, como muestreo se empleó el no probabilístico y se tuvo como criterios de selección lo siguiente: conveniencia, accesibilidad y no probabilístico.

2.4. Técnica e instrumento de la recolección de datos, validez y confiabilidad

| Técnica | Instrumento |
|---|--|
| Entrevista Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) nos explica lo siguiente: “Esta herramienta consiste en que un individuo que lleva como nombre entrevistador aplique una serie de preguntas a los entrevistados, con los cual el entrevistador debe apuntar las respuestas obtenidas de cada entrevistado”(p.239). | Guía de entrevista Este instrumento se empleó para recolectar la información requerida, mediante la realización de preguntas suficientes y razonables sobre los costos y rentabilidad asignados en la “Panadería San José” la cual fue aplicada al dueño de la empresa que a su vez es el elaborador de los distintos productos que realiza en su empresa; siendo evaluado y/o analizado dicha entrevista. |
| Técnica | Instrumento |
| Observación Seguidamente Hernández, Fernández y Baptista (2010) define lo siguiente: “Consiste en registrar los comportamientos o situaciones observables que se encuentren en un determinado lugar ”(p.260). | Guía de observación A través de este instrumento denominado guía de observación fue utilizado para la recopilar datos la cual nos sirvió para constatar y/o verificar dicha información de costos por parte de los investigadores, siendo que la información sea confiable, veraz y real sobre los costos y rentabilidad de la empresa. |

En el presente trabajo de investigación se utilizó como instrumento la guía de entrevista y la observación que fue sometido para su validación, por parte de 3 expertos, especialistas, conocedores del tema, todo ello se efectuó con el fin de obtener un instrumento fiable y adecuado para la recolección de los datos por parte de los investigadores.

2.5. Procedimiento

Se elaboró la entrevista y guía de observación para la aplicación de la muestra de estudio. Se aplicó los instrumentos al gerente de la Panadería San José; se recolectó los datos, se analizaron e interpretaron los resultados obtenidos y finalmente se contrastaron las hipótesis con los resultados obtenidos y se elaboró el informe final.

2.6. Método de análisis de datos

Para el presente trabajo de investigación se utilizó la estadística descriptiva e inferencial (R de Pearson), para la presentación de la información empírica la cual fue realizada mediante: cuadros, porcentajes, gráficos que contienen los resultados de la investigación.

2.7. Aspectos éticos

El trabajo de investigación estuvo orientado a presentar datos reales, veraces y transparentes evitando todo tipo de malversación de información.

El presente trabajo de investigación no afectó en ningún aspecto a las personas involucradas en la investigación de la Panadería San José.

El presente trabajo respetó todos los derechos intelectuales de los cuales se han obtendrá información para la elaboración de esta investigación, citando a cada uno de los autores.

Esta investigación obtuvo datos fidedignos sobre la información proporcionada por la empresa, sin sufrir alteraciones ni manipulaciones de datos que pueden beneficiar al investigador; además el presente trabajo no afectará a nuestro medio ambiente.

III. RESULTADOS

OBJETIVO ESPECÍFICO NUMERO 01: EVALUAR LA ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ, NUEVO CHIMBOTE - PERIODO 2019.

La Panadería San José lleva sus costos de acuerdo a la experiencia que tiene el gerente (maestro panadero) en el sector de las panaderías la cual se basa en cálculos simples realizados en excel. Por consiguiente, en el desarrollo de este primer objetivo específico analizaremos como está estructurado sus costos de la Panadería San José.

CUADRO N°01 PRODUCCIÓN DIARIA

| TURNO MAÑANA | | % | PRECIO | | TOTAL |
|-------------------|-----------|------|--------|------|-------------|
| PAN ITALIANO | 1,250.00 | 9% | S/ | 0.13 | S/ 156.25 |
| PAN MANTECA | 1,100.00 | 8% | S/ | 0.13 | S/ 137.50 |
| PAN CACHITO | 480.00 | 3% | S/ | 0.13 | S/ 60.00 |
| PAN YEMA | 610.00 | 4% | S/ | 0.13 | S/ 76.25 |
| TURNO NOCHE | | % | PRECIO | | TOTAL |
| PAN FRANCES | 10,320.00 | 75% | S/ | 0.13 | S/ 1,290.00 |
| PRODUCCIÓN DIARIA | 13,760.00 | 100% | | | S/ 1,720.00 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°01: Durante el día la empresa produce en 2 turnos (mañana y noche) la cual se puede visualizar en el presente cuadro; por cada saco de harina se obtiene 43 latas de pan, cada lata contiene 40 panes; en el turno mañana se produce un total de 3,440 panes más conocidos como panes de lata (entre ellos el pan italiano, manteca, cachito, yema) estos tipos de panes tienen un grado de dificultad que toma al elaborarlos, mientras tanto el turno noche solo se produce pan francés, un total de 10,320 panes. Esta producción es la más alta de los 2 turnos que se tiene, esto se debe a la alta demanda que se tiene en el mercado específicamente en la zona donde se produce y se vende. Este cuadro se elaboró con la finalidad de visualizar la producción al día tanto en porcentajes como en unidades monetarias.

CUADRO N°02: MATERIAL DIRECTO PARA LA PRODUCCIÓN DIARIA

| TURNO MAÑANA | | | | |
|--------------|-----|-------|----|--------|
| 1,250.00 | | PANES | | |
| PAN ITALIANO | | | | |
| HARINA | 39 | KG | S/ | 64.74 |
| LEVADURA | 1 | KG | S/ | 3.00 |
| MANTECA | 1.5 | KG | S/ | 6.54 |
| TOTAL | | | S/ | 74.28 |
| 1,100.00 | | PANES | | |
| PAN MANTECA | | | | |
| HARINA | 30 | KG | S/ | 49.80 |
| LEVADURA | 1.3 | KG | S/ | 3.90 |
| MANTECA | 3.4 | KG | S/ | 14.81 |
| TOTAL | | | S/ | 68.51 |
| 480.00 | | PANES | | |
| PAN CACHITO | | | | |
| HARINA | 12 | KG | S/ | 19.92 |
| LEVADURA | 1.3 | KG | S/ | 3.90 |
| MANTECA | 0.9 | KG | S/ | 3.92 |
| TOTAL | | | S/ | 27.74 |
| 610.00 | | PANES | | |
| PAN YEMA | | | | |
| HARINA | 19 | KG | S/ | 31.54 |
| LEVADURA | 1.6 | KG | S/ | 4.80 |
| MANTECA | 0.7 | KG | S/ | 3.05 |
| TOTAL | | | S/ | 39.39 |
| TURNO NOCHE | | | | |
| 10,320.00 | | PANES | | |
| PAN FRANCES | | | | |
| HARINA | 300 | KG | S/ | 498.00 |
| LEVADURA | 80 | KG | S/ | 240.00 |
| TOTAL | | | S/ | 738.00 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°02: Se puede observar en el cuadro N°02 el material directo para elaboración de cada tipo de pan tanto en kilogramos como en unidades monetarias, el material directo para la elaboración del pan francés es alta debido a que ocupa el 75% de la producción al día (ver cuadro N°01). Además, la empresa lo considera como parte del costo también el IGV.

CUADRO N°03: MANO DE OBRA DIRECTA DIARIA

| TURNO MAÑANA | | | | |
|------------------|---------------------|--------------|---------|-----------|
| CARGOS | REMUNERACIÓN DIARIA | ALIMENTACIÓN | ESSALUD | TOTAL |
| MAESTRO PANADERO | S/ 45.00 | S/ 5.00 | S/ 4.05 | S/ 54.05 |
| AYUDANTE 1 | S/ 40.00 | S/ 5.00 | | S/ 45.00 |
| AYUDANTE 2 | S/ 40.00 | S/ 5.00 | | S/ 45.00 |
| TOTAL | | | | S/ 144.05 |
| TURNO NOCHE | | | | |
| CARGOS | REMUNERACIÓN DIARIA | ALIMENTACIÓN | ESSALUD | TOTAL |
| MAESTRO PANADERO | S/ 50.00 | | S/ 4.50 | S/ 54.50 |
| AYUDANTE 1 | S/ 45.00 | | | S/ 45.00 |
| AYUDANTE 2 | S/ 45.00 | | | S/ 45.00 |
| TOTAL | | | | S/ 144.50 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°03: Se puede observar en el cuadro N°03 el salario que se le paga a cada trabajador, en el turno de la mañana al maestro panadero se le paga la remuneración diaria de S/. 54.05 la cual contiene el salario, essalud y alimentación, mientras que en el turno noche se le paga una remuneración diaria de S/. 54.50 lo cual contiene el salario y essalud; por otro lado, a los dos ayudantes del turno de mañana se les paga una remuneración diaria de S/.45.00 considerando su alimentación y su salario para cada uno, finalmente en el turno noche se le paga a cada uno S/. 45.00 que solo incluye su salario. La variación de estas remuneraciones en ambos turnos no es tan amplia como se puede visualizar en el presente cuadro; según aclaraciones del propietario se considera el pago similar de ambos turnos no por la cantidad de producción que esta tiene si no por la dificultad que se tiene para elaborar el pan de lata (entre ellos el pan italiano, manteca, cachito, yema) en el turno de mañana en comparación con la producción del turno noche que sólo se elabora el pan francés (ver cuadro N°01).

CUADRO N°04: DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

| TURNO MAÑANA | | % | COSTO | |
|--------------|-----------|------|-------|--------|
| PAN ITALIANO | 1,250.00 | 36% | S/ | 52.34 |
| PAN MANTECA | 1,100.00 | 32% | S/ | 46.06 |
| PAN CACHITO | 480.00 | 14% | S/ | 20.10 |
| PAN YEMA | 610.00 | 18% | S/ | 25.54 |
| TOTAL | 3,440.00 | 100% | S/ | 144.05 |
| TURNO NOCHE | | % | COSTO | |
| PAN FRANCES | 10,320.00 | 100% | S/ | 144.50 |
| TOTAL | 10,320.00 | 100% | S/ | 144.50 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°04: Se puede visualizar en el presente cuadro N°04, la distribución de la mano de obra directa que se refleja en porcentajes y unidades monetarias de la siguiente manera: en el turno mañana, la empresa produce 3,440 panes (ver cuadro N°01) tiene un costo de mano de obra directa de S/. 144.05, lo cual el 36% es asignado para el pan italiano con un costo de S/. 52.34, el 32% para el pan manteca lo cual equivale a S/. 46.06, para el pan cachito un 14% lo cual equivale a S/. 20.10 de mano de obra directa y por último el pan de yema que representa un 18% del total con un costo de S/. 25.54. Por otro lado, el turno de la noche representa el 100% de 10,320 unidades producidas del pan francés teniendo un costo de S/. 144.50

CUADRO N°05: MATERIALES INDIRECTOS PARA LA PRODUCCIÓN DIARIA

| | | | | |
|--------------|-------|-----|----|-----------|
| 1,250.00 | | | | PANES |
| PAN ITALIANO | | | | |
| SAL | 0.5 | KG | S/ | 0.83 |
| AZUCAR | 2.3 | KG | S/ | 3.63 |
| HUEVOS | 7 | UN | S/ | 1.40 |
| MEJORADOR | 0.7 | KG | S/ | 3.64 |
| AJONJOLI | 0.15 | KG | S/ | 1.20 |
| TOTAL | | | | S/ 10.70 |
| 1,100.00 | | | | PANES |
| PAN MANTECA | | | | |
| AZUCAR | 1.1 | KG | S/ | 1.74 |
| SAL | 0.3 | KG | S/ | 0.17 |
| MEJORADOR | 0.27 | KG | S/ | 1.40 |
| TOTAL | | | | S/ 3.31 |
| 480.00 | | | | PANES |
| PAN CACHITO | | | | |
| MEJORADOR | 0.027 | KG | S/ | 0.14 |
| HUEVO | 16 | UN | S/ | 3.20 |
| AZUCAR | 0.26 | KG | S/ | 0.41 |
| TOTAL | | | | S/ 3.75 |
| 610.00 | | | | PANES |
| PAN YEMA | | | | |
| SAL | 0.05 | KG | S/ | 0.03 |
| AZUCAR | 0.3 | KG | S/ | 0.47 |
| HUEVOS | 5 | UN | S/ | 1.00 |
| MEJORADOR | 0.1 | KG | S/ | 0.52 |
| TOTAL | | | | S/ 2.02 |
| 10,320.00 | | | | PANES |
| PAN FRANCES | | | | |
| MEJORADOR | 30 | KG | S/ | 156.00 |
| AZUCAR | 35 | KG | S/ | 55.30 |
| SAL | 20 | KG | S/ | 11.20 |
| HUEVO | 120 | UNI | S/ | 24.00 |
| TOTAL | | | | S/ 246.50 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°05: Se puede observar en el cuadro N°05 el material indirecto que entra por cada tipo de pan tanto en kilogramos y unidades monetarias, el material indirecto para la elaboración del pan francés es alto en comparación con los demás tipos de panes debido a que su producción es la mayor durante el día (ver cuadro N°01). No se consideró el consumo de agua potable como material indirecto por la razón que la empresa tiene un porcentaje estimado para la producción (ver cuadro N°07), además la empresa considera como parte del costo también el IGV.

CUADRO N°06: CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

| COSTO DE ENERGÍA ELECTRICA MENSUAL | S/ 370.00 | MENSUAL | DIARIO |
|------------------------------------|-----------|-----------|----------|
| PRODUCCIÓN | 70% | S/ 259.00 | S/ 8.63 |
| VIVIENDA | 20% | S/ 74.00 | S/ 2.47 |
| VENTAS | 10% | S/ 37.00 | S/ 1.23 |
| | | S/ 370.00 | S/ 12.33 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°06: Como se observa en el cuadro N°06 para identificar el servicio de energía eléctrica existen 3 áreas que se tienen en cuenta: vivienda, producción y ventas. El cual tienen 70% para la producción, 20% para vivienda y 10% para el área de ventas, de acuerdo al criterio de la empresa. Se tomará en cuenta S/. 8.63 para la producción diaria de panes lo cual por criterio de la empresa será repartido el costo a cada tipo de pan según el volumen de producción durante el día (ver cuadro N°08).

CUADRO N°07: CONSUMO DE AGUA POTABLE

| COSTO DE AGUA POTABLE MENSUAL | S/ 200.00 | MENSUAL | DIARIO |
|-------------------------------|-----------|-----------|---------|
| PRODUCCIÓN | 40% | S/ 80.00 | S/ 2.67 |
| VIVIENDA | 55% | S/ 110.00 | S/ 3.67 |
| VENTAS | 5% | S/ 10.00 | S/ 0.33 |
| | | S/ 200.00 | S/ 6.67 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°07: Como se observa en el cuadro N°07 para identificar el servicio de agua potable existen 3 áreas que se tienen en cuenta: vivienda, producción y ventas. El cual tienen 40% para la producción, 55% para vivienda y 5% para el área de ventas, de acuerdo al criterio de la empresa. Se tomará en cuenta S/.2.67 para la producción diaria de panes lo cual por criterio de la empresa será repartido el costo a cada tipo de pan según el volumen de producción durante el día (ver cuadro N°08).

CUADRO N°08: PRORRATEO DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DIARIOS

| DESCRIPCIÓN | TOTAL | | | |
|---|---------|-------------------|-----------|--------|
| BOLSAS DE PLASTICO BLANCO POR 1000 UNIDADES | S/ 7.00 | TURNO MAÑANA | | CIF |
| | | PAN ITALIANO | 1,250.00 | 9% |
| ENERGÍA ELECTRICA | S/ 8.63 | PAN MANTECA | 1,100.00 | 8% |
| AGUA POTABLE | S/ 2.67 | PAN CACHITO | 480.00 | 3% |
| DETERGENTE | S/ 6.00 | PAN YEMA | 610.00 | 4% |
| LEÑA | S/30.00 | TURNO NOCHE | | CIF |
| GASOLINA | S/15.00 | PAN FRANCES | 10,320.00 | 75% |
| TOTAL CIF | S/69.30 | PRODUCCIÓN DIARIA | 13,760.00 | 100.0% |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°08: En el siguiente cuadro N°08 se puede observar la totalidad de los costos indirectos de fabricación que asignó la empresa, el cual será asignado dicho costo a cada tipo de pan mediante porcentajes de producción durante el día (ver cuadro N°01). El 9% representa el pan italiano con un CIF de S/. 6.30, para el pan manteca un 8% y con un costo de S/. 5.54, el pan cachito un 3% teniendo como costo S/. 2.42, el pan yema un 4% teniendo como un costo de S/. 3.07 y por último el pan francés tiene un costo más elevado en comparación del turno de mañana con un S/. 51.98 representando el 75% del total de panes producidos durante el día (ver cuadro N°01).

CUADRO N°09: COSTO UNITARIO DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

| DESCRIPCIÓN | PAN ITALIANO | PAN MANTECA | PAN CACHITO | PAN YEMA | PAN FRANCES |
|--------------------------------|--------------|-------------|-------------|----------|-------------|
| MATERIAL DIRECTO | S/ 74.28 | S/ 68.51 | S/ 27.74 | S/ 39.39 | S/ 738.00 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ 52.34 | S/ 46.06 | S/ 20.10 | S/ 25.54 | S/ 144.50 |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN | S/ 17.00 | 8.85 | S/ 6.17 | S/ 5.09 | S/ 298.48 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ 143.62 | S/ 123.43 | S/ 54.01 | S/ 70.03 | S/ 1,180.98 |
| UNIDADES PRODUCIDAS | 1,250.00 | 1,100.00 | 480.00 | 610.00 | 10,320.00 |
| COSTO UNITARIO | S/ 0.115 | S/ 0.112 | S/ 0.113 | S/ 0.115 | S/ 0.114 |

FUENTE: DATOS OBTENIDOS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

ANÁLISIS DEL CUADRO N°09: Como se observa en el cuadro N°09 se identificó el total de los tres elementos del costo de producción para luego dividir entre la cantidad de panes que se produce durante el día (ver cuadro N°01) para finalmente tener el costo unitario de cada pan elaborado; entre ellos el pan italiano tiene un costo unitario de S/. 0.115, el pan manteca un S/. 0.112 el pan cachito S/. 0.113, el pan yema S/. 0.115 y por último el pan francés con un costo unitario de S/. 0.114.

OBJETIVO ESPECÍFICO N°02: DETERMINAR EL COSTO REAL DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ, NUEVO CHIMBOTE - PERIODO 2019

CUADRO N°10: MATERIAL DIRECTO PARA LA PRODUCCIÓN DIARIA

| TURNO MAÑANA | | | | | | | |
|-----------------|-----|----|----|--------|-------------------|--------|--------|
| 1,250.00 PANES | | | | | BASE IMPONIBLE | | |
| PAN ITALIANO | | | | | | | |
| HARINA | 39 | KG | S/ | 64.74 | S/ | 54.86 | |
| LEVADURA | 1 | KG | S/ | 3.00 | S/ | 2.54 | |
| MANTECA | 1.5 | KG | S/ | 6.54 | S/ | 5.54 | |
| TOTAL | | | | S/ | 74.28 | S/ | 62.95 |
| 1,100.00 PANES | | | | | BASE IMPONIBLE | | |
| PAN MANTECA | | | | | | | |
| HARINA | 30 | KG | S/ | 49.80 | S/ | 42.20 | |
| LEVADURA | 1.3 | KG | S/ | 3.90 | S/ | 3.31 | |
| MANTECA | 3.4 | KG | S/ | 14.81 | S/ | 12.55 | |
| TOTAL | | | | S/ | 68.51 | S/ | 58.06 |
| 480.00 PANES | | | | | BASE IMPONIBLE | | |
| PAN CACHITO | | | | | | | |
| HARINA | 12 | KG | S/ | 19.92 | S/ | 16.88 | |
| LEVADURA | 1.3 | KG | S/ | 3.90 | S/ | 3.31 | |
| MANTECA | 0.9 | KG | S/ | 3.92 | S/ | 3.32 | |
| TOTAL | | | | S/ | 27.74 | S/ | 23.51 |
| 610.00 PANES | | | | | BASE IMPONIBLE | | |
| PAN YEMA | | | | | | | |
| HARINA | 19 | KG | S/ | 31.54 | S/ | 26.73 | |
| LEVADURA | 1.6 | KG | S/ | 4.80 | S/ | 4.07 | |
| MANTECA | 0.7 | KG | S/ | 3.05 | S/ | 2.58 | |
| TOTAL | | | | S/ | 39.39 | S/ | 33.38 |
| TURNO NOCHE | | | | | | | |
| 10,320.00 PANES | | | | | BASE IMPONIBLE | | |
| PAN FRANCES | | | | | | | |
| HARINA | 300 | KG | S/ | 498.00 | S/ | 422.03 | |
| LEVADURA | 80 | KG | S/ | 240.00 | S/ | 203.39 | |
| TOTAL | | | | S/ | 738.00 | S/ | 625.42 |

FUENTE: DESARROLLADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°10: Como se observa en el cuadro N°10 el material directo considerado por los investigadores fue sin incluir el IGV porque constituye crédito fiscal es decir es deducible del IGV de las ventas, en comparación con la empresa que toma el total nos referimos con IGV (ver cuadro N°02). Para el pan italiano producido en el turno de la mañana tiene un costo de S/. 62.95, para el pan manteca S/. 58.06, para el pan cachito tiene un costo real de S/. 23.51, para el pan yema tiene un costo de S/. 33.38 y finalmente en el turno noche el pan francés con un costo total de S/. 625.42.

CUADRO N°11: MANO DE OBRA DIRECTA (PLANILLA DE REMUNERACIONES)

| | CARGO | REMUNERACIÓN MENSUAL | ASIGNACIÓN FAMILIAR | TOTAL REMUNERACIÓN | ONP | REMUNERACIÓN POR PAGAR | ESSALUD | TOTAL | REMUNERACIÓN DIARIA | ALIMENTACIÓN | TOTAL |
|-----------------|------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|-----------|---------------------------|-----------|-------------|------------------------|--------------|-----------|
| TURNO MAÑANA | MAESTRO PANADERO | S/ 1,080.00 | | S/ 1,080.00 | S/ 140.40 | S/ 939.60 | S/ 97.20 | S/ 1,177.20 | S/ 39.24 | S/ 5.00 | S/ 44.24 |
| | AYUDANTE 1 | S/ 930.00 | | S/ 930.00 | S/ 120.90 | S/ 809.10 | S/ 83.70 | S/ 1,013.70 | S/ 33.79 | S/ 5.00 | S/ 38.79 |
| | AYUDANTE 2 | S/ 930.00 | | S/ 930.00 | S/ 120.90 | S/ 809.10 | S/ 83.70 | S/ 1,013.70 | S/ 33.79 | S/ 5.00 | S/ 38.79 |
| TOTAL DIARIO | | | | | | | | | | | S/ 121.82 |
| TURNO NOCHE | MAESTRO PANADERO | S/ 1,405.50 | | S/ 1,405.50 | S/ 182.72 | S/ 1,222.79 | S/ 126.50 | S/ 1,532.00 | S/ 51.07 | | S/ 51.07 |
| | AYUDANTE 1 | S/ 1,255.50 | | S/ 1,255.50 | S/ 163.22 | S/ 1,092.29 | S/ 113.00 | S/ 1,368.50 | S/ 45.62 | | S/ 45.62 |
| | AYUDANTE 2 | S/ 1,255.50 | | S/ 1,255.50 | S/ 163.22 | S/ 1,092.29 | S/ 113.00 | S/ 1,368.50 | S/ 45.62 | | S/ 45.62 |
| TOTAL DIARIO | | | | | | | | | | | S/ 142.30 |

FUENTE: DESARROLLADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°11: En el presente cuadro N°11 la remuneración mensual de los maestros panaderos es de S/. 1,080.00 y S/. 1405.50 en el turno mañana y noche respectivamente mientras que para los ayudantes es de S/. 930.00 y S/. 1,255.50 en el turno mañana y noche respectivamente. Esta remuneración los investigadores lo asignaron pagando el sueldo mínimo tanto en el turno mañana y con el incremento del 35% en el turno noche, a esto se le puede agregar que el sueldo promedio que gana un maestro panadero y un ayudante durante el mes son no mayores a S/. 1,100.00 y S/. 990.00 respectivamente según la página de búsqueda de empleos llamada Indeed (ver anexo N°10). Por lo tanto, en el turno mañana al maestro panadero se le brinda una remuneración total diaria de S/. 44.24 y en el turno noche se le brinda una remuneración total diaria de S/. 51.07, mientras que a los dos ayudantes del turno mañana se le brinda una remuneración total diaria de S/. 38.79 a cada uno y en el turno noche a cada uno de los dos ayudantes le corresponde la remuneración diaria de S/45.62.

CUADRO N°12: DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|-------|-----|---------|-----------|--------------------------------------|-----------|-------|-----|---------|-----------|
| COSTO HORA HOMBRE | | | | | S/ 15.23 | COSTO HORA HOMBRE | | | | | S/ 17.79 |
| COSTO MINUTO HOMBRE | | | | | S/ 0.25 | COSTO MINUTO HOMBRE | | | | | S/ 0.30 |
| TURNO MAÑANA | | | | | | TURNO NOCHE | | | | | |
| TIEMPO DE REALIZACIÓN PARA LOS PANES | | | | | COSTO | TIEMPO DE REALIZACIÓN PARA LOS PANES | | | | | COSTO |
| PAN ITALIANO | 1,250.00 | PANES | 200 | MINUTOS | S/ 50.76 | PAN FRANCES | 10,320.00 | PANES | 420 | MINUTOS | S/ 124.51 |
| PAN MANTECA | 1,100.00 | PANES | 150 | MINUTOS | S/ 38.07 | MANO DE OBRA INDIRECTA (LIMPIEZA) | | | 60 | MINUTOS | S/ 17.79 |
| PAN CACHITO | 480.00 | PANES | 45 | MINUTOS | S/ 11.42 | | | | 480 | MINUTOS | S/ 142.30 |
| PAN YEMA | 610.00 | PANES | 55 | MINUTOS | S/ 13.96 | | | | 8 | HORAS | |
| MANO DE OBRA INIDRECTA (LIMPIEZA) | | | 30 | MINUTOS | S/ 7.61 | | | | | | |
| | | | 480 | MINUTOS | S/ 121.82 | | | | | | |
| | | | 8 | HORAS | | | | | | | |

FUENTE: DESARROLLADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°12: Teniendo el costo total diario en cada turno como se puede ver en el cuadro anterior (cuadro N°11) se ha dividido el costo total del turno entre las horas laboradas (en ambos turnos se trabajan 8 horas incluyendo la limpieza realizada por los trabajadores en el área de producción) para luego determinar el costo minuto hombre representado el turno mañana un costo de S/. 0.25 y por el turno noche tiene un costo minuto hombre de S/. 0.30. Para ello los investigadores hemos medido el tiempo que requieren elaborar los 5 tipos panes que la empresa realiza, en el turno de mañana el pan italiano requiere 200 minutos elaborarlo teniendo un costo minuto hombre de S/. 50.76, para el pan manteca se requiere 150 minutos de elaboración con un costo minuto hombre de S/. 38.07, para el pan cachito 45 minutos con un costo minuto hombre de S/. 11.42 y por último el pan yema 55 minutos para su elaboración teniendo un costo de 13.96 y la limpieza de 30 minutos con un costo minuto hombre de S/. 7.61 lo cual fue considerado como mano de obra indirecta ya que en ese tiempo se deja de producir lo cual será asignado dicho costo a cada pan mediante el método de tiempo de elaboración de cada tipo de pan (ver cuadro N°17). Mientras el turno noche tiene un costo minuto hombre de S/. 0.30 para la elaboración del pan francés lo cual toma en producirlos 420 minutos con costo total de S/. 124.51 y por otro lado en la limpieza que se realiza es de 60 minutos un costo de S/. 17.79.

CUADRO N°13: MATERIAL INDIRECTO PARA LA PRODUCCIÓN DIARIA

| | | | | |
|-----------------|-------|--------|----------|-----------|
| 1,250.00 PANES | | | | BASE |
| PAN ITALIANO | | | | IMPONIBLE |
| SAL | 0.5 | KG | S/ 0.83 | S/ 0.70 |
| AZÚCAR | 2.3 | KG | S/ 3.63 | S/ 3.08 |
| HUEVOS | 7 | UN | S/ 1.40 | S/ 1.19 |
| MEJORADOR | 0.7 | KG | S/ 3.64 | S/ 3.08 |
| AJONJOLI | 0.15 | KG | S/ 1.20 | S/ 1.02 |
| AGUA | 22 | LITROS | S/0.0194 | S/ 0.0194 |
| TOTAL | | | S/ 10.72 | S/ 9.09 |
| 1,100.00 PANES | | | | BASE |
| PAN MANTECA | | | | IMPONIBLE |
| AZÚCAR | 1.1 | KG | S/ 1.74 | S/ 1.47 |
| SAL | 0.3 | KG | S/ 0.17 | S/ 0.14 |
| MEJORADOR | 0.27 | KG | S/ 1.40 | S/ 1.19 |
| AGUA | 17 | LITROS | S/0.0150 | S/ 0.01 |
| TOTAL | | | S/ 3.32 | S/ 2.82 |
| 480.00 PANES | | | | BASE |
| PAN CACHITO | | | | IMPONIBLE |
| MEJORADOR | 0.027 | KG | S/ 0.14 | S/ 0.12 |
| HUEVO | 16 | UN | S/ 3.20 | S/ 2.71 |
| AZÚCAR | 0.26 | KG | S/ 0.41 | S/ 0.35 |
| AGUA | 6 | LITROS | S/0.0053 | S/ 0.0053 |
| TOTAL | | | S/ 3.75 | S/ 3.18 |
| 610.00 PANES | | | | BASE |
| PAN YEMA | | | | IMPONIBLE |
| SAL | 0.05 | KG | S/ 0.03 | S/ 0.02 |
| AZÚCAR | 0.3 | KG | S/ 0.47 | S/ 0.40 |
| HUEVOS | 5 | UN | S/ 1.00 | S/ 0.85 |
| MEJORADOR | 0.1 | KG | S/ 0.52 | S/ 0.44 |
| AGUA | 9 | LITROS | S/0.0079 | S/ 0.0079 |
| TOTAL | | | S/ 2.03 | S/ 1.72 |
| 10,320.00 PANES | | | | BASE |
| PAN FRANCES | | | | IMPONIBLE |
| MEJORADOR | 30 | KG | S/156.00 | S/ 132.20 |
| AZÚCAR | 35 | KG | S/ 55.30 | S/ 46.86 |
| SAL | 20 | KG | S/ 11.20 | S/ 9.49 |
| HUEVO | 120 | UNI | S/ 24.00 | S/ 20.34 |
| AGUA | 216 | LITROS | S/0.1901 | S/ 0.1901 |
| TOTAL | | | S/246.69 | S/ 209.09 |

FUENTE: DESARROLLADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°13: Se puede observar en el cuadro N°13 los materiales indirectos que entra por cada tipo de pan considerando los kilogramos, litros y unidades monetarias; el material indirecto considerado por los investigadores fue sin incluir el IGV porque constituye crédito fiscal es decir es deducible del IGV de las ventas, en comparación con la empresa que toma el total nos referimos con IGV (ver cuadro N°5). Teniendo como costo de material indirecto el pan italiano un S/. 9.09, el pan manteca un S/. 2.82, el pan cachito un S/.3.18 y el pan yema un S/. 1.72 todos ellos de la producción del turno mañana y para el turno noche que solo se produce el pan francés tiene un costo de material indirecto de S/. 209.99.

CUADRO N°14: DEPRECIACIÓN

| | DEPRECIACIÓN | | | | | | |
|---|------------------|----------------------|--------------|------------|--------------------------|----------------------|---------------------|
| | DESCRIPCIÓN | COSTO DE ADQUISICIÓN | TASA MENSUAL | TASA ANUAL | DEPRECIACIÓN DEL PERIODO | DEPRECIACIÓN MENSUAL | DEPRECIACIÓN DIARIA |
| 50% ES VIVIENDA, EL OTRO 50% ES PURA PRODUCCIÓN (40% PRODUCCIÓN Y 10% VENTAS) | VITRINAS | S/ 800.00 | 1.67% | 20% | S/ 64.00 | S/ 5.33 | S/ 0.18 |
| | VIVIENDA (LOCAL) | S/ 120,000.00 | 0.42% | 5% | S/ 2,400.00 | S/ 200.00 | S/ 6.67 |
| | BALANZA | S/ 400.00 | 0.83% | 10% | S/ 40.00 | S/ 3.33 | S/ 0.11 |
| | SOBADORA | S/ 2,000.00 | 0.83% | 10% | S/ 200.00 | S/ 16.67 | S/ 0.56 |
| | MEZCLADORA | S/ 6,000.00 | 0.83% | 10% | S/ 600.00 | S/ 50.00 | S/ 1.67 |
| | CORTADORA | S/ 5,000.00 | 0.83% | 10% | S/ 500.00 | S/ 41.67 | S/ 1.39 |
| | HORNO ARTESANAL | S/ 3,000.00 | 0.83% | 10% | S/ 300.00 | S/ 25.00 | S/ 0.83 |
| | BATIDORA 2 EN 1 | S/ 4,500.00 | 0.83% | 10% | S/ 450.00 | S/ 37.50 | S/ 1.25 |
| | | S/ 140,900.00 | | | | S/ 379.50 | S/ 12.65 |
| | TURNO MAÑANA | 3,440.00 | 25% | 3.16 | | | |
| | TURNO NOCHE | 10,320.00 | 75% | 9.49 | | | |
| | | 13,760.00 | 100% | 12.65 | | | |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°14: En el presente cuadro N°14 los investigadores han determinado la depreciación de todos los activos que intervienen para sus productos que la panadería San José produce, ya que por parte de la empresa no consideraba la depreciación de sus bienes. A los activos que la empresa posee se le asignó los porcentajes dados por SUNAT y con respecto al horno artesanal y las vitrinas se consideró el tiempo de vida útil que estima el gerente de la empresa, teniendo una depreciación diaria de S/. 12.65, para luego asignarle a cada turno que la empresa produce, para la mañana un 25% de las 13,760 unidades que se produce al día y para el turno noche representa el 75% de las 13,760 unidades que produce teniendo como costo de depreciación de S/. 3.13 y S/. 9.52 respectivamente. Luego de una vez repartido dicho costo en ambos turnos se pasó a distribuir el costo a cada tipo de pan según el método de tiempo de producción de cada tipo de pan (ver cuadro N°17).

CUADRO N°15: CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA DIARIA

| TURNO MAÑANA | | | | | | |
|----------------------------|--------------|-------------------|-------|---------------|------------------|---------|
| COSTO DE ENERGIA ELECTRICA | | | | | | |
| ARTÍCULO | WATTS X HORA | TIEMPO MINUTOS | KW | COSTO POR KWH | COSTO POR KWM | COSTO |
| SOBADORA | 370 | 20 | 0.37 | S/ 0.52 | S/ 0.01 | S/ 0.06 |
| BATIDORA 2 EN 1 | 300 | 20 | 0.3 | S/ 0.52 | S/ 0.01 | S/ 0.05 |
| MEZCLADORA | 1000 | 16 | 1 | S/ 0.52 | S/ 0.01 | S/ 0.14 |
| | | | | | | S/ 0.25 |
| TURNO NOCHE | | | | | | |
| COSTO DE ENERGIA ELECTRICA | | | | | | |
| ARTÍCULO | WATTS X HORA | TIEMPO MINUTOS | KW | COSTO POR KWH | COSTO POR KWM | COSTO |
| MEZCLADORA | 1000 | 48 | 1 | S/ 0.52 | S/ 0.01 | S/ 0.42 |
| BATIDORA 2 EN 1 | 300 | 60 | 0.3 | S/ 0.52 | S/ 0.01 | S/ 0.16 |
| 2 FOCOS AHORRADORES | 8 | 480 | 0.008 | S/ 0.52 | S/ 0.01 | S/ 0.03 |
| | | | | | | S/ 0.61 |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°15: Como se observa en el cuadro N°15 se procedió a identificar los artefactos que consumen energía eléctrica para después investigar los watts por hora que consumen cada uno de los artefactos y luego convertirlo a kilowatt sabiendo que cada kw consume 1000 watts por hora, seguidamente se pasó a medir el tiempo de uso de cada artefacto para luego multiplicarlo por los S/ 0.52 que cuesta cada kWh (información obtenida por el recibo de luz), para posteriormente obtener el costo de KwM. Luego una vez realizado el cálculo en ambos turnos se pasó a distribuir el costo a cada tipo de pan según el método de tiempo de producción de cada tipo de pan (ver cuadro N°17).

CUADRO N°16: CONSUMO DE AGUA POTABLE DIARIO

| TURNO MAÑANA | | | | |
|-----------------------|--------|-------|--------------|---------|
| COSTO DE AGUA POTABLE | | | | |
| DESCRIPCIÓN | LITROS | M3 | COSTO POR M3 | COSTO |
| MATERIAL INDIRECTO | 54 | 0.054 | S/ 0.88 | S/ 0.05 |
| LIMPIEZA | 25 | 0.025 | S/ 0.88 | S/ 0.02 |
| | | | | S/ 0.07 |
| TURNO NOCHE | | | | |
| COSTO DE AGUA POTABLE | | | | |
| DESCRIPCIÓN | LITROS | M3 | COSTO POR M3 | COSTO |
| MATERIAL INDIRECTO | 216 | 0.216 | S/ 0.88 | S/ 0.19 |
| LIMPIEZA | 50 | 0.050 | S/ 0.88 | S/ 0.04 |
| | | | | S/ 0.23 |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°16: Como se puede observar en el cuadro N°16 se procedió a contar por litros el agua que entra tanto para la producción de panes lo cual está incluido en los materiales indirectos y la limpieza del local en ambos turnos (ver cuadro N°12), esto se pudo realizar debido a que la empresa cuenta con jarras que vienen marcados los litros y mililitros, una vez que se obtuvo esta información se pasó a convertir los litros a m3, teniendo en cuenta que cada m3 tiene 1000 litros, para finalmente multiplicarlo por el costo de m3 que es de S/. 0.88 (información obtenida del recibo de agua potable), para que posteriormente este costo se pase a distribuir ese costo a cada pan con el método del tiempo de producción de cada tipo de pan (ver cuadro N°17).

CUADRO N°17: DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

| TURNO MAÑANA | | | | | | |
|---|----|-------|--|-----------------------|------------------------|----------|
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | DISTRIBUCIÓN DE LOS CIF MEDIANTE EL MÉTODO DE HORAS HOMBRE | | | |
| DEPRECIACIÓN | S/ | 3.16 | PANES | MINUTOS PARA PRODUCIR | FACTOR DE DISTRIBUCIÓN | TOTAL |
| BOLSAS DE PLASTICO BLANCO POR 1000 UNIDADES | S/ | 5.00 | PAN ITALIANO | 200.00 | 0.06 | S/ 12.47 |
| ENERGÍA ELECTRICA | S/ | 0.25 | PAN MANTECA | 150.00 | 0.06 | S/ 9.35 |
| DETERGENTE | S/ | 2.00 | PAN CACHITO | 45.00 | 0.06 | S/ 2.81 |
| AGUA LIMPIEZA | S/ | 0.02 | PAN YEMA | 55.00 | 0.06 | S/ 3.43 |
| LEÑA | S/ | 10.00 | | 450.00 | | S/ 28.05 |
| MANO DE OBRA INDIRECTA (LIMPIEZA) | S/ | 7.61 | | | | |
| TOTAL | S/ | 28.05 | | | | |
| TURNO NOCHE | | | | | | |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | DISTRIBUCIÓN DE LOS CIF MEDIANTE EL MÉTODO DE HORAS HOMBRE | | | |
| DEPRECIACIÓN | S/ | 9.49 | PANES | MINUTOS PARA PRODUCIR | FACTOR DE DISTRIBUCIÓN | TOTAL |
| BOLSAS DE PLASTICO BLANCO POR 1000 UNIDADES | S/ | 2.00 | PAN FRANCES | 420 | 0.13 | S/ 53.92 |
| ENERGÍA ELECTRICA | S/ | 0.61 | | 420 | | S/ 53.92 |
| DETERGENTE | S/ | 4.00 | | | | |
| AGUA LIMPIEZA | S/ | 0.04 | | | | |
| LEÑA | S/ | 20.00 | | | | |
| MANO DE OBRA INDIRECTA (LIMPIEZA) | S/ | 17.79 | | | | |
| TOTAL | S/ | 53.92 | | | | |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°17: Como se puede observar en el cuadro N°17 para la distribución de los CIF que se determinó en los cuadros N°14, N°15 y N°16 los cuales fueron la depreciación, la energía eléctrica y el agua potable lo cual solo se consideró lo que entra en la limpieza y por último del cuadro N°12 se consideró solo el tiempo que se dedican en la limpieza como mano de obra indirecta; se le agregó las bolsas, detergentes para la limpieza del local, el detergente para la limpieza del local y la leña para el horno artesanal teniendo un costo indirecto de fabricación de S/. 5.00, S/2.00 y S/10.00 respectivamente para el turno mañana, en el turno noche con un costo de S/. 2.00, S/. 4.00 y S/20.00 respectivamente; para luego repartir a cada pan teniendo en cuenta el tiempo de elaboración de cada tipo de pan, lo cual resulta del cálculo de multiplicar el factor de distribución por los minutos de producción de cada pan. Por el turno de mañana el pan italiano tiene un costo de S/. 12.47, el pan manteca un costo de S/. 9.35, el pan cachito un costo de S/. 2.81 y el pan yema S/. 3.43 y por el turno noche un costo de S/. 53.92 que representa el pan francés. No se consideró los materiales indirectos porque se sabe cuánto entra para la elaboración de cada tipo de pan.

CUADRO N°18: COSTO UNITARIO SEGÚN EL COSTEO REALIZADO

| DESCRIPCIÓN | PAN ITALIANO | PAN MANTECA | PAN CACHITO | PAN YEMA | PAN FRANCES |
|--------------------------------|--------------|-------------|-------------|----------|-------------|
| MATERIAL DIRECTO | S/ 62.95 | S/ 58.06 | S/ 23.51 | S/ 33.38 | S/ 625.42 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ 50.76 | S/ 38.07 | S/ 11.42 | S/ 13.96 | S/ 124.51 |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN | S/ 21.56 | S/ 12.17 | S/ 5.99 | S/ 5.15 | S/ 263.01 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ 135.26 | S/ 108.30 | S/ 40.92 | S/ 52.49 | S/ 1,012.95 |
| UNIDADES PRODUCIDAS | 1,250.00 | 1,100.00 | 480.00 | 610.00 | 10,320.00 |
| COSTO UNITARIO | S/ 0.108 | S/ 0.098 | S/ 0.085 | S/ 0.086 | S/ 0.098 |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°18: Como se observa en el cuadro N°18 se identificó el total de los tres elementos del costo de producción para luego dividir entre la cantidad de panes que se produce durante el día (ver cuadro N°01) para finalmente tener el costo unitario de cada pan elaborado según el costeo realizado por los investigadores. Por lo cual el pan italiano tiene un costo unitario de S/. 0.108 el pan manteca un costo unitario de S/. 0.098, el pan cachito un costo unitario de S/. 0.085 el pan yema un costo unitario de S/. 0.086 y por último el pan francés teniendo un costo unitario de S/. 0.098.

OBJETIVO ESPECÍFICO N°03: IDENTIFICAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ, NUEVO CHIMBOTE - PERIODO 2019.

CUADRO N°19: COMPARACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LA PANADERÍA SAN JOSÉ Y EL COSTEO REALIZADO

| PAN | UNIDADES | COSTO SEGÚN EMPRESA | | SEGÚN COSTEO | |
|--------------|----------|---------------------|----------------|--------------|----------------|
| | | COSTO TOTAL | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL | COSTO UNITARIO |
| PAN ITALIANO | 1250 | S/ 143.62 | S/ 0.115 | S/ 135.26 | S/ 0.108 |
| PAN MANTECA | 1100 | S/ 123.43 | S/ 0.112 | S/ 108.30 | S/ 0.098 |
| PAN CACHITO | 480 | S/ 54.01 | S/ 0.113 | S/ 40.92 | S/ 0.085 |
| PAN YEMA | 610 | S/ 70.03 | S/ 0.115 | S/ 52.49 | S/ 0.086 |
| PAN FRANCES | 10320 | S/ 1,180.98 | S/ 0.114 | S/ 1,012.95 | S/ 0.098 |
| | | S/ 1,572.06 | | S/ 1,349.92 | |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°19: Como se observa en el cuadro N°19 se pasó a elaborar el cuadro comparativo de los costos totales de producción, nos referimos a los 3 elementos del costo (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) según el costo que asigna la empresa y el costeo realizado según los investigadores, cuyos datos fueron obtenidos del cuadro N°09 y N°18 (costo total y unitario). Según la empresa obtiene como costo total S/. 1,572.06 y la determinación del costo real realizado por los investigadores un costo de S/. 1,349.92 habiendo una variación de S/. 222.14.

CUADRO N°20: COMPARACIÓN DE MARGEN DE GANANCIA SEGÚN LA PANADERÍA SAN JOSÉ Y EL COSTEO REALIZADO

| PAN | UNIDADES | COSTO SEGÚN EMPRESA | | MÁRGEN DE GANANCIA | % MÁRGEN DE GANANCIA | SEGÚN COSTEO | | MÁRGEN DE GANANCIA | % MÁRGEN DE GANANCIA |
|--------------|----------|---------------------|-------------|--------------------|----------------------|--------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | VENTA S/ | C.TOTAL | | | VENTA S/ | C.TOTAL | | |
| PAN ITALIANO | 1250 | S/ 156.25 | S/ 143.62 | S/ 12.63 | 8.54% | S/ 156.25 | S/ 135.26 | S/ 20.99 | 5.67% |
| PAN MANTECA | 1100 | S/ 137.50 | S/ 123.43 | S/ 14.07 | 9.51% | S/ 137.50 | S/ 108.30 | S/ 29.20 | 7.89% |
| PAN CACHITO | 480 | S/ 60.00 | S/ 54.01 | S/ 5.99 | 4.05% | S/ 60.00 | S/ 40.92 | S/ 19.08 | 5.16% |
| PAN YEMA | 610 | S/ 76.25 | S/ 70.03 | S/ 6.22 | 4.21% | S/ 76.25 | S/ 52.49 | S/ 23.76 | 6.42% |
| PAN FRANCES | 10320 | S/ 1,290.00 | S/ 1,180.98 | S/ 109.03 | 73.69% | S/ 1,290.00 | S/ 1,012.95 | S/ 277.05 | 74.86% |
| | | S/ 1,720.00 | S/ 1,572.06 | S/ 147.94 | | S/ 1,720.00 | S/ 1,349.92 | S/ 370.08 | |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°20: En el cuadro N°20 se puede observar el cuadro comparativo de los márgenes de ganancia de cada tipo de pan según como se viene asignando los costos en la panadería y el costeo realizado por los investigadores; los márgenes de ganancia en ambos casos se obtuvieron de la resta de la venta total de las unidades producidas de cada tipo de pan y el costo total de producción de cada pan elaborado; obteniendo un margen de ganancia monetaria y porcentual.

OBJETIVO N°04: COMPARAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ, NUEVO CHIMBOTE - PERIODO 2019

CUADRO N°21: COMPARACIÓN DE LA RENTABILIDAD DE CADA TIPO DE PAN DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ Y EL COSTEO REALIZADO

| PANADERÍA SAN JOSÉ | | | | | |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | PAN ITALIANO | PAN MANTECA | PAN CACHITO | PAN YEMA | PAN FRANCES |
| MATERIAL DIRECTO | S/ 74.28 | S/ 68.51 | S/ 27.74 | S/ 39.39 | S/ 738.00 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ 52.34 | S/ 46.06 | S/ 20.10 | S/ 25.54 | S/ 144.50 |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN | S/ 17.00 | S/ 8.85 | S/ 6.17 | S/ 5.09 | S/ 298.48 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ 143.62 | S/ 123.43 | S/ 54.01 | S/ 70.03 | S/ 1,180.98 |
| UNIDADES PRODUCIDAS | 1,250.00 | 1,100.00 | 480.00 | 610.00 | 10,320.00 |
| COSTO UNITARIO | S/ 0.115 | S/ 0.112 | S/ 0.113 | S/ 0.115 | S/ 0.114 |
| VENTA UNITARIO | S/ 0.125 | S/ 0.125 | S/ 0.125 | S/ 0.125 | S/ 0.125 |
| RENTABILIDAD | 8.08% | 10.24% | 9.98% | 8.16% | 8.45% |
| SEGÚN COSTEO | | | | | |
| | PAN ITALIANO | PAN MANTECA | PAN CACHITO | PAN YEMA | PAN FRANCES |
| MATERIAL DIRECTO | S/ 62.95 | S/ 58.06 | S/ 23.51 | S/ 33.38 | S/ 625.42 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ 50.76 | S/ 38.07 | S/ 11.42 | S/ 13.96 | S/ 124.51 |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN | S/ 21.56 | S/ 12.17 | S/ 5.99 | S/ 5.15 | S/ 263.01 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ 135.26 | S/ 108.30 | S/ 40.92 | S/ 52.49 | S/ 1,012.95 |
| UNIDADES PRODUCIDAS | 1,250.00 | 1,100.00 | 480.00 | 610.00 | 10,320.00 |
| COSTO UNITARIO | S/ 0.108 | S/ 0.098 | S/ 0.085 | S/ 0.086 | S/ 0.098 |
| VENTA UNITARIO | S/ 0.125 | S/ 0.125 | S/ 0.125 | S/ 0.125 | S/ 0.125 |
| RENTABILIDAD | 13.43% | 21.23% | 31.80% | 31.16% | 21.48% |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°21: Como se observa en el cuadro N°21 los panes producidos según el costo aplicado por los investigadores son más rentables, ya que su costo unitario es mucho menor al costo que la empresa determina.

CUADRO N°22: COMPARACIÓN DEL MARGEN BRUTO SEGÚN LA PANADERÍA SAN JOSÉ Y EL COSTEO REALIZADO

| | | | | | | |
|--------------|---|--------------------------------|---------------------------|-----|-------------------------|-----|
| MARGEN BRUTO | = | UTILIDAD BRUTA VENTAS NETAS | COSTEO PANADERÍA SAN JOSÉ | | AL 30 DE JUNIO DEL 2019 | |
| | | | S/ 147.94 | 9% | S/ 26,629.45 | 9% |
| | | | S/ 1,720.00 | | S/ 309,600.00 | |
| | | | COSTEO INVESTIGADORES | | AL 30 DE JUNIO DEL 2019 | |
| | | | S/ 370.08 | 22% | S/ 66,613.76 | 22% |
| | | | S/ 1,720.00 | | S/ 309,600.00 | |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

ANÁLISIS DEL CUADRO N°22: En el cuadro N°22 se puede visualizar el ratio de margen bruto entre el costeo asignado de la empresa y el costeo realizado por los investigadores teniendo como resultado 9% y 22% respectivamente, y se proyectó hasta el 30 de junio del año 2019 teniendo como base que las ventas diarias eran en base a la producción de 8 sacos de harina.

Contrastación de la hipótesis

En el presente trabajo de investigación tenemos la siguiente hipótesis central:

“Existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Además, tenemos la hipótesis nula:

“No existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Hipótesis alterna 1:

“Existe influencia significativa de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Hipótesis alterna 2:

“Existe baja influencia significativa de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Aplicando la R-Pearson en el programa SPSS-25, se encontró lo siguiente:

| Correlaciones | | | |
|---------------|------------------------|--------|--------------|
| | | COSTOS | RENTABILIDAD |
| COSTOS | Correlación de Pearson | 1 | ,940** |
| | Sig. (bilateral) | | ,000 |
| | N | 10 | 10 |
| RENTABILIDAD | Correlación de Pearson | ,940** | 1 |
| | Sig. (bilateral) | ,000 | |
| | N | 10 | 10 |

Habiendo obtenido la puntuación de 0.940, lo cual demuestra que existe alta influencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Por lo tanto, se acepta la hipótesis alterna 1 y se rechaza la hipótesis central, hipótesis nula e hipótesis alterna 2.

En el presente trabajo de investigación tenemos la siguiente hipótesis central:

“Existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Además, tenemos la hipótesis nula:

“No existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Hipótesis alterna 1:

“Existe influencia significativa de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Hipótesis alterna 2:

“Existe baja influencia significativa de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Aplicando la R-Pearson en el programa SPSS-25, se encontró lo siguiente:

| Correlaciones | | | |
|---------------|------------------------|--------|--------------|
| | | COSTOS | RENTABILIDAD |
| COSTOS | Correlación de Pearson | 1 | ,523 |
| | Sig. (bilateral) | | ,120 |
| | N | 10 | 10 |
| RENTABILIDAD | Correlación de Pearson | ,523 | 1 |
| | Sig. (bilateral) | ,120 | |
| | N | 10 | 10 |

Habiendo obtenido la puntuación de 0.523, lo cual demuestra que existe alta influencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.”

Por lo tanto, se acepta la hipótesis alterna 1 y se rechaza la hipótesis central, hipótesis nula e hipótesis alterna 2.

Finalmente se aprecia que existe alta influencia de los costos sobre la rentabilidad, tanto teniendo en cuenta el costo de la empresa y el costo real debido a los índices obtenidos de 0.940 y 0.523 respectivamente

IV. DISCUSIÓN

A continuación, se empezará a discutir las principales deficiencias encontradas en la investigación luego de aplicar la guía de observación y de entrevista en la “Panadería San José”. En el ítem 03 que muestra la guía de observación, se pudo saber que la empresa no poseía un sistema de costos, la cual era calculado en base a la experiencia del Gerente General. Según Robles (2015), en su investigación desarrollada en Chimbote concluyó lo siguiente:

“La Panadería y Pastelería Productos Ottone S.A.C desarrolla sus costos en base a la experiencia del jefe de producción lo cual daba un costo mayor lo cual era perjudicial para la empresa”(p.80).

Con lo mencionado manifestamos que la aplicación de los sistemas de costos ayudaría a determinar el costo de los productos elaborados, la cual nos permita dar un precio de venta con un margen de ganancia razonable.

En el ítem 04 de la guía de observación pudimos verificar que la empresa controla sus inventarios de forma manual y no en archivos como puede ser un formato excel. Según Tellez y Rivera (2017), en su investigación desarrollada en Nicaragua llegó a la siguiente conclusión:

“Se descubrió que la Panadería y Pastelería El Mana posee un control de inventario manual por lo cual no tienen un control adecuado de los materiales e insumos”(p.41).

Con lo mencionado anteriormente podemos agregar que de no llevar un control de los insumos en la empresa puede traer efectos paralización de la producción y pérdida de dinero ya que los insumos pueden llegar a ser inutilizables para la producción.

En el ítem 07,08 y 09 de la guía de observación pudimos rescatar que la empresa identifica de manera incorrecta los costos indirectos de fabricación, lo cual se pudo observar que la empresa consideraba el consumo de combustible del auto para la repartición de los panes, además no hay patrones para distribuir los CIF ya que solo se basan en porcentajes y a esto agregamos que no aplican ningún método de depreciación. Según los autores Vargas y Puelles (2015), en su investigación desarrollada en Tarapoto llegó a la siguiente conclusión:

“La Panadería Chachita no realiza un adecuado procedimiento para obtener el valor de la mano de obra y la carga fabril ya que ambos costos son aginados a cada producto y esto generaba un incremento en los costos”(p.112).

Además, Tellez y Rivera (2017), en su investigación desarrollada en Nicaragua llegó a la siguiente conclusión:

“Luego de analizar los tres elementos del costo en la Panadería y Repostería El Mana se pudo constatar que no calculaban los costos indirectos de fabricación”(p.40).

Con lo nombrado expresamos que al identificar los CIF de manera errónea, generará tener un costo mucho mayor a lo correcto.

Con el ítem 11 de la guía de observación se llegó a conocer que la empresa considera como mano de obra directa las actividades de producción y limpieza, siendo esto incorrecto ya que se debe considerar como mano de obra indirecta la limpieza porque esta fuera del proceso de producción. Li, Yang y Zhou (2014, p.5122) conjuntamente con Jiménez (citado en Cabrera, 2018, p.8) y Perea (2018, p.4) mencionan lo siguiente:

Los CIF son costos que forman parte del producto los cuales se divide en tres partes: mano de obra indirecta la cual no tienen relación específica al momento de producir un producto, materiales indirectos y otros costos indirectos, además señalan que la depreciación es la repartición a lo largo de la vida útil de un activo.

Con lo mencionado en las líneas anteriores manifestamos que este costo adicional de la limpieza que ejecuta el personal, iría conjuntamente con los costos indirectos de fabricación ya que no forma parte del proceso productivo.

En el ítem 15 de la guía de observación se pudo saber que no identificaban los costos fijos ni variables; Artigas y Zayún (citado en Duque y Gutiérrez, 2014, p. 840) y Letitia (2016, p.180) mencionan lo siguiente:

Los costos deben ser separados según los cambios que ocurren en la producción a mediano y corto plazo, es decir tanto como costos fijos que se mantienen estables así la producción aumente y los costos variables que varían dependiendo la intensidad de la producción.

Tomando en cuenta la definición de los autores expresamos que ambos son partes fundamentales en el proceso de costeo, consideramos que identificar sobre todo los costos variables son importantes porque puede ayudar a la empresa a controlar esos costos tomando decisiones que sean de ayuda en el aspecto financiero de la empresa y además ambos costos es importante porque ayuda a la empresa a realizar el famoso punto de equilibrio el cual es una herramienta

útil para cualquier empresa ya que ayuda a saber cuánto vender para no obtener pérdida ni ganancia en un periodo.

Se pudo saber con el ítem 19 de la guía de observación que la empresa no utiliza la máxima capacidad de sus maquinarias para producir más. Según Quinaluisa (2016), en su investigación desarrollada en Quito - Ecuador concluyó lo siguiente:

“La Panadería y Pastelería llamada “El Tambo” al ser una microempresa no da mucha importancia en varios aspectos como la planeación de la producción, produciendo un turno más que el otro turno de producción”(p.128).

Expresamos en este ítem que si se posee con una capacidad alta se debe producir más para que de esa forma se tenga productos para vender y de esa forma tener más ingresos para poder reinvertir en otras actividades que sean rentables y beneficiosos para la empresa.

Con respecto a la guía de entrevista en la pregunta número 06 podemos saber que la empresa fija como costos de los materiales directos e indirectos el total de las facturas de compras incluyendo el IGV; según una publicación hecha por Senati (2007) argumenta lo siguiente:

“El IGV no forma parte del costo de los materiales directos e indirectos ya que viene a ser crédito fiscal es decir es deducible de las ventas (IGV)”(p.10).

Con esto podemos decir que al tomar en cuenta los costos de materiales directos e indirectos con IGV aumentarían los costos y reflejaría una ganancia mínima.

Con la pregunta N°12 de la guía de entrevista se puede saber que la empresa utiliza malos cálculos con respecto al agua dándole como un porcentaje de 55% para vivienda, 5% para ventas y 40% para producción y con respecto a la energía eléctrica se consideraba un 70% para producción, 10% para ventas y 20% para vivienda. Según López (2017), en su investigación desarrollada en Nuevo Chimbote concluyó lo siguiente:

“Se analizó como se efectúa el costo de producción del pan en la empresa Panadería Bembis y se pudo constatar la falta desconocimiento para el cálculo del material directo, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación”(p.81).

Con lo escrito en las líneas anteriores podemos agregar que estos cálculos erróneos o inexactos afectan a la empresa ya que brindan un costo elevado, además no ayuda a la empresa a reconocer que producto ofrece más utilidades y también tener información errónea no facilita a la empresa a tomar decisiones estratégicas como sería controlar o disminuir algunos costos.

V. CONCLUSIONES

1. Se evaluó los costos de la Panadería San José, la cual era realizada según la experiencia del Gerente General de la empresa, quien a la vez es el maestro panadero. Como consecuencia no se lleva una correcta asignación de costos, el cual puede llevar riesgos para la empresa en un futuro, al no saber si verdaderamente los panes que se produce y vende son rentables. Entre los panes producidos por la empresa, el pan italiano tiene un costo unitario de S/. 0.115, el pan manteca un S/. 0.112 el pan cachito S/. 0.113, el pan yema S/. 0.115 y por último el pan francés con un costo unitario de S/. 0.114.
2. Se determinó el costo real de la Panadería San José, donde se calculó los costos unitarios de los panes que se vende los cuales son italiano, manteca, cachito, yema y el francés; considerando los tres elementos del costo de producción que viene a ser la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, teniendo como costo unitario lo siguiente: el pan italiano tiene un costo unitario de S/. 0.108 el pan manteca un costo unitario de S/. 0.098, el pan cachito un costo unitario de S/. 0.085 el pan yema un costo unitario de S/. 0.086 y por último el pan francés teniendo un costo unitario de S/. 0.098.
3. Se identificó los costos de producción de la Panadería San José, donde se tuvo como costo total la cantidad de S/. 1,572.06 con respecto a los cálculos realizados por el Gerente General y S/. 1,349.92 con respecto a los cálculos realizados por los investigadores.
4. Se comparó la rentabilidad de la Panadería San José, teniendo como resultado los siguientes datos: un 9% respecto a los cálculos y datos obtenidos de la empresa y un 22% respecto a los procedimientos realizados por los investigadores, lo cual refleja un aumento del margen bruto lo cual pasa principalmente por los cambios realizados en el costo de mano de obra directa.
5. Se analizó la influencia de los costos en la rentabilidad de Panadería San José en el SPSS-25 teniendo como datos a los costos asignados por la empresa y el costo real realizado por los investigadores, donde se obtuvo como resultado 0.940 y 0.523 respectivamente.

VI. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda al Gerente General de la Panadería San José, incorporar un sistema de costos que le permita tener datos correctos de los tres elementos del costo de producción: nos referimos a la materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, ya que los cálculos realizados por el Gerente General no eran los apropiados, además se recomienda que exista una persona encargada de controlar los inventarios con un kardex para que de esta forma ayude a controlar las entradas y salidas del almacén, brindando una información exacta sobre los insumos para que no halla excesos ni faltantes para la producción diaria.
2. Se recomienda al Gerente General de la Panadería San José disminuir el costo de la mano de obra, es decir el pago de la remuneración diaria a sus trabajadores ya que es un exceso en comparación con el sueldo promedio del maestro panadero y su ayudante (ver anexo N°10) y a la vez es mayor al sueldo mínimo diurno y nocturno.
3. Para poder incrementar la rentabilidad de la Panadería San José se recomienda al Gerente General disminuir los costos como puede ser la búsqueda de cotizaciones para aceptar el precio más conveniente para la empresa pero sin dejar de lado la calidad del producto a esto nos referimos con respecto a la materia prima y con respecto a la mano de obra se recomienda disminuir la remuneración diaria que se les brinda a cada trabajador, seguidamente se recomienda disminuir los gastos y reemplazar los productos que no son rentables por otros.

REFERENCIAS

- Averkamp, H. (2019). *What is gross margin?*. Accounting coach. Recovered from <https://www.accountingcoach.com/blog/what-is-gross-margin>
- Bárragan, C., Gamboa, J., Hurtado, J. y Ortiz, A. (2017). *Propuesta de caso práctico para la enseñanza de la materia de costos por procesos*. Revistas publicando. Recuperado de https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/730/pdf_530
- Barrios, P. (2017). *Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la Panadería “San Juan”*. (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/UNPRG/1555/BC-TES-TMP-392.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bulaki, S. (2019). *Cost, costing, cost accounting and cost accountancy*. Finance management. Recovered from <https://efinancemanagement.com/costing-terms/cost-costing-cost-accounting-and-cost-accountancy>
- Cabrera, M. (2018). *La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios. Revisión bibliográfica actualizada (2010-2018)*. En-Contexto Revista de Investigación en Administración, Contabilidad, Economía y Sociedad. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=551857283010>
- Cárdenas, S., Díaz, J. y Díaz, M. (2016). *Normas para contabilidad de costos*. Revista Visión Contable. Recuperado de <https://publicaciones.unaula.edu.co/index.php/VisionContable/article/view/95/89>
- Cartier, E. y Yardín, A. (1988). *Juicio a la contabilidad de costos*. Revista española de financiación y contabilidad. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=43963>
- Casiano, M. y Nieves, J. (2017). *Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la panadería y pastelería Donil S.R.L, Moche, 2017*. (Tesis de pregrado). Recuperado de http://repositorio.uct.edu.pe/bitstream/123456789/383/1/0376310712_0377110712_T_2018.pdf
- Chacón, G. (2007). *La contabilidad de costos, los sistemas de control de gestión y la rentabilidad empresarial*. Actualidad Contable Faces. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701504>

- Chen, Z., Harford, J. y Kamara, A. (2019). *Operating leverage, profitability, and capital Structure. Journal of financial and quantitative analysis*. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=0&sid=f1bb86f5-d127-458e-a09a-0e6d952992c0%40sdc-v-sessmgr01&bdata=Jmxhbmc9ZXMMmc2l0ZT1lZHMtbGl2ZQ%3d%3d#AN=134277250&db=edb>
- Cherednychenko, M. (2016). *Place of production costs system analysis in system analysis. Usv annals of economics & public administration*. Recovered from <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=aa0b790f-24dd-4b39-812c-27d179b6b39c%40pdc-v-sessmgr04>
- Douglas, J., Mohr, Z. y Raudla, R. (2018). *Is Cost Accounting Used with Other NPM Practices? Evidence from European Countries*. Public performance & management review. Recovered from <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=f096d85c-a9e6-41b9-88c2-cae6d969633e%40pdc-v-sessmgr05>
- Duque, M. y Gutiérrez, B. (2014). *Costos indirectos de fabricación: propuesta para su tratamiento ante los cambios normativos que enfrenta Colombia*. Cuadernos de Contabilidad. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v15nspe39/v15nspe39a07.pdf>
- Golpe, A. (2010). *Una reflexión sobre el gerenciamiento estratégico de costos, los costos de transacción y la crisis actual*. Revista Digital del Instituto Internacional de Costos. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4170674>
- Goñaz, E. y Zevallos, W. (2018). *Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L.* (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%c3%91AZ-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%c3%b3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hernández, R; Fernández, C. y Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. México. Interamericana Editores S.A.
- Hirshleifer, D., Hsuan, P. y Li, D. (2018). *Innovative originality, profitability, and stock returns. The Review of Financial Studies*. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=0&sid=ee8baeb0-9149-4072-b5d9->

b96fa5c0f297%40sdc-v-

sessmgr01&bdata=Jmxhbm9ZXMmc2l0ZT1lZHMtbGl2ZQ%3d%3d#AN=138649051
&db=bth

Hudson, M. (2019). *Difference between gross margin and gross profit*. The balance small business. Recovered from <https://www.thebalancesmb.com/gross-margin-and-profit-2890415>

Kajuter, P. y Schroder, M. (2017). *Cross-national differences in cost accounting of MNEs: empirical evidence from anglophone subsidiaries in Germany*. Journal of international accounting research. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=0&sid=9b859fd9-5696-4051-8b68-66e228acfb70%40sessionmgr4006&bdata=Jmxhbm9ZXMmc2l0ZT1lZHMtbGl2ZQ%3d%3d#AN=126320537&db=bth>

Latorre, F. (2016). *Estado del arte de la contabilidad de costos*. Revista Publicando. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833423>

Lavolpe, A. (1988). *Los sistemas de costos denominados históricos y la contabilidad de costos*. Revista española de financiación y contabilidad. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=43962>

Letitia, P. (2016). *Cost accounting: linking necessary concepts*. Business Education Innovation Journal. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=0&sid=c14ca4ae-4a31-4703-bc2f-9ea0e933f095%40sessionmgr4008&bdata=Jmxhbm9ZXMmc2l0ZT1lZHMtbGl2ZQ%3d%3d#db=bth&AN=120450032>

Li, G., Yang, T. y Zhou. J. (2014). *Based on the method of enterprise logistics cost accounting research*. Applied mechanics and materials. Recovered from <http://eds.b.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=0&sid=54a1865f-71f1-48ce-90e3-d607cae41cd1%40pdc-v-sessmgr05&bdata=Jmxhbm9ZXMmc2l0ZT1lZHMtbGl2ZQ%3d%3d#AN=100068992&db=egs>

López. F. (2017). *Análisis de costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes para la empresa panadería Bembis, Nuevo Chimbote – 2017*. (Tesis de pregrado). Recuperado de

- http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/12357/lopez_af.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lucica, A. y Marioara, I. (2019). *How to manage your business by profitability margins. Agricultural Management*. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=0&sid=b1e7942e-a15e-4226-9986-f90b046b5c12%40sessionmgr4008&bdata=Jmxhbm9ZXMmc2l0ZT11ZHMtbGl2ZQ%3d%3d#AN=136975885&db=bth>
- Mitreva, E., Gjorshevski, H y Gjureska, S. (2018). *Optimization of the business processes in a company for manufacture of bread and bakery products in Macedonia*. TEM Journal. Recovered from <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=7e6d3686-f530-411a-9c30-37b3859fb05a%40pdc-v-sessmgr02>
- Morillo, M. (2003). *La contabilidad de costos y el diseño de mezcla de productos*. Actualidad Contable Faces. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25700607>
- Peavler, R. (2019). *Profitability ratio analysis*. The balance small business. Recovered from <https://www.thebalancesmb.com/profitability-ratio-analysis-393185>
- Perea, S. (2018). *Inconsistencias del deterioro del valor de activos y la normatividad contable internacional*. Cuadernos de Contabilidad. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v19n48/0123-1472-cuco-19-48-00115.pdf>
- Pineda, E. (2008). *Diseño de un sistema de costos para pymes*. Panorama. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4780124>
- Pop, H. (2019). *Reforming the cost approach to market value: The Summation-Derivation Method*. Real Estate Finance. Recovered from <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=f4ff06d6-ccb3-433b-af4c-7362ea4c146d%40pdc-v-sessmgr04>
- Quinaluisa, P. (2016). *Análisis y mejora de un sistema de costos en la Panadería El Tambo, ubicada en el Cantón Mejía, Parroquia de Tambillo en el periodo enero diciembre 2014*. (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/9802/1/T-UCE-0003-CA062-2016.pdf>
- Rincón, C. y Sánchez, X. (2009). *Auditoría de costos*. Libre Empresa. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6586802>

- Ringelstein, D. (2018). *Time-driven activity-based cost accounting: A Critical Review*. Journal of New Business Ideas & Trends. Recovered from <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=2c5378f4-2378-40f7-8958-cea688162a6d%40pdc-v-sessmgr05>
- Robles, P. (2015). *Análisis de los Costos y propuesta de un Sistema de Costeo ABC para la empresa de Panadería y Pastelería productos Ottone S.A.C, Chimbote*. (Tesis de pregrado). Recuperado de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/144/robles_chp.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Senati (2007). *Costos y presupuestos para empresas*. Senati. Recuperado de http://virtual.senati.edu.pe/pub/GCP/Unidad04/CONTENIDO_U4_PLATAFORMA_COSTOS.pdf
- Indeed (2019). *Salarios por mes de Panadero/a en Sodexo en Perú*. Indeed. Recuperado de <https://www.indeed.com.pe/salaries/Panadero/a-Salaries-at-Sodexo>
- Tellez, K. y Rivera, H (2015) *Diagnóstico de los costos de producción por proceso para la Panadería y Repostería El Mana correspondiente al año 2015*. (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.unan.edu.ni/7843/1/18353.pdf>
- Vargas, D y Puelles, C. (2017). *Evaluación del sistema de costos estándar y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería Chachita de la ciudad de Rioja en el año 2015*. (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://tesis.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2508/TESIS%20EVA.%20DEL%20SIST.%20DE%20COS.%20EST.%20Y%20SU%20INC.%20EN%20LA%20RENT..pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Wilkinson, J. (2013). *Gross profit margin ratio analysis*. The strategic cfo. Recovered from <https://strategiccfo.com/gross-profit-margin-ratio-analysis/>

ANEXOS

ANEXO N° 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA

| TÍTULO | FORMULACIÓN DEL PROBLEMA | OBJETIVO GENERAL | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | HIPÓTESIS | TIPO DE INVESTIGACIÓN | DISEÑO DE INVESTIGACIÓN | POBLACIÓN Y MUESTRA | TÉCNICAS E INSTRUMENTOS |
|--|---|---|---|---|-----------------------|----------------------------------|---|---|
| <p>Evaluación de los costos y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería San José, Nuevo Chimbote - periodo 2019</p> | <p>¿Existe incidencia de la asignación de los costos con la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote 2019?</p> | <p>Determinar la incidencia de la evaluación de los costos en la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote, 2019.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar la asignación de los costos de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote – periodo 2019. • Determinar el costo real de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote – periodo 2019. • Identificar los costos de producción de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote – periodo 2019. • Comparar la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote – periodo 2019. | <p>Hipótesis Central: Existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.</p> <p>Hipótesis Nula: No existe incidencia de los costos en la rentabilidad de la Panadería “San José” Nuevo Chimbote, 2019.</p> | <p>Correlacional</p> | <p>Descriptivo correlacional</p> | <p>Población: Documentos que sustentaron la determinación del costo y trabajadores que laboran en la Panadería San José, Nuevo Chimbote desde su inicio hasta la actualidad.</p> <p>Muestra: Los documentos que sustentaron la determinación del costo y el gerente que labora en la Panadería San José, Nuevo Chimbote periodo - 2019.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Guía de observación • Guía de entrevista |

ANEXO N°02: INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

GUÍA DE OBSERVACIÓN

| ITEM | DESCRIPCIÓN | SI | NO | OBSERVACIÓN |
|------|---|----|----|---|
| | COSTOS | | | |
| 01 | Se tiene presupuestado cuanto producir al día | X | | Se tiene presupuestado producir en el turno de la mañana 2 sacos de harina y en el turno noche 6 sacos de harina. |
| 02 | El ambiente que posee la empresa es idóneo para la producción diaria. | X | | El lugar donde se realiza la producción diaria es idóneo y óptimo. |
| 03 | La empresa cuenta con un sistema de costos | | X | La empresa no cuenta con un sistema de costos, ya que solo se realiza cálculos simples en un excel. |
| 04 | Existe en la empresa algún método de inventario. | | X | No existe algún método alguno |
| 05 | La materia prima es revisado antes de ser utilizado | X | | Se verifica para que los productos finales sean de calidad. |
| 06 | Se identifica los materiales directos e indirectos. | X | | Si son identificados, primero se selecciona, luego se pesa cuando entra por producción de pan para tener una base, luego se anota en excel. |
| 07 | Se determina todos los costos que componen los CIF | | X | Se considera solo algunos costos que el Gerente General estime. |
| 08 | En la empresa hay patrones que midan los CIF | | X | No existen patrones y solo son distribuidos por porcentajes. |
| 09 | La empresa utiliza algún método de depreciación. | | X | No utiliza un método de depreciación. |

| | | | | |
|---------------------|---|---|---|---|
| 10 | El salario de los ayudantes y maestros panaderos son considerados para la fijación de costos. | X | | Si son considerados. |
| 11 | La empresa identifica correctamente la mano de obra directa e indirecta | | X | La empresa considera el total como mano de obra directa, tomando en cuenta la producción y la limpieza de local que los mismos trabajadores lo realizan. |
| 12 | El local donde funciona la empresa es propio. | X | | Funciona casi todo el primer piso de la vivienda donde más de la mitad es el área de producción y lo restante como área de ventas. |
| 13 | Existe algún registro donde anoten sus costos durante el día. | X | | Los cálculos para tener idea de cuánto le costó hacer un pan es calculado en excel. |
| 14 | Se tiene la cantidad de personal óptimo para la producción diaria | X | | Si, se cuenta por turno a un maestro panadero y dos ayudantes. |
| 15 | Se identifica los costos variables así como también los costos fijos. | | X | No son identificadas. |
| RENTABILIDAD | | | | |
| 16 | La cantidad de ventas diarias es aceptable | X | | Si ya que al día se produce la cantidad de 8 sacos de harina lo cual equivale a 13,760 panes a un valor de S/ 0.125 cada uno, lo cual daría S/1,720.00 soles sin descontar los desembolsos que se hagan durante el día. |
| 17 | | X | | Lo realiza en base a comparación con sus cálculos realizados en su excel. |

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| | La empresa identifica cuánto gana por cada pan vendido | | | |
| 18 | El capital de la empresa aumentó a partir de las ganancias obtenidas por pan vendido. | X | | Su capital aumento ya que adquirió maquinas nuevas que les ayudan a la producción diaria |
| 19 | La empresa utiliza la capacidad máxima de sus maquinarias para tener una producción alta y tenga más panes disponible para la venta | | X | En el turno de la mañana se produce menos de la capacidad que posee sus máquinas. |

ANÁLISIS DE LA GUÍA DE OBSERVACIÓN

ITEM 3: Al emplear la guía de observación, se pudo corroborar que la panadería San José no cuenta con un sistema de costos.

ITEM 4: Al aplicar la guía de observación en la panadería San José se pudo observar que no existe algún método de inventario

ITEM 7: Al usar la guía de observación en la panadería San José se pudo saber que no se identifica todos los componentes del CIF por desconocimiento del tema.

ITEM 8: Al realizar la guía de observación en la panadería San José se pudo saber que no se existe patrones para distribuir los CIF, con respecto a la energía eléctrica y el consumo de agua la empresa mediante su experiencia lo considera como costo un porcentaje mayor al 40% de ambos para la producción.

ITEM 9: Al emplear la guía de observación en la panadería San José se observó que no utilizan ningún método de depreciación.

ITEM 11: Al realizar la guía de observación en la panadería San José se pudo constatar que la empresa no identifica correctamente los costos de mano de obra ya que consideran dentro de ellos también la limpieza que son realizados por los mismos trabajadores.

ITEM 15: Al aplicar la guía de observación en la panadería San José, se observó que no identifican los costos variables, así como también los costos fijos de la empresa.

ITEM 19: Al realizar la guía de observación en la panadería San José, se pudo saber que no utilizan la máxima capacidad de las maquinas ya que en el primer turno solo se produce 2 sacos de harina.

GUÍA DE ENTREVISTA

Objetivo: Determinar la incidencia de la evaluación de los costos en la rentabilidad de la “Panadería San José”, Nuevo Chimbote, periodo 2019.

Nombre del entrevistado: Sr. Carmen Chumioque Reluz

Cargo: Dueño de la empresa

| N° | PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|----|--|---|---|
| 1 | ¿Planifica la producción diaria de panes? | Sí, se realiza mediante el consumo de sacos (de cada saco sale una cantidad de panes); por el día se produce en base a 2 sacos de harina y en la noche a 6. | Para una buena producción es fundamental la planificación ya que ayuda a la empresa ser más eficaz. |
| 2 | ¿Cuenta con un sistema de costos? y ¿Considera importante tener un sistema de costos? | En realidad yo mismo realizo mis cálculos en excel para tener una idea de cuánto me cuesta producir los diferentes panes. | Esto se debe a que la empresa no cuenta con el presupuesto suficiente para contar con un especialista que le permita controlar los costos |
| 3 | ¿Qué maquinas posee la empresa para la elaboración de panes y cuanto es su precio de adquisición de cada una de ellas? | Contamos con una balanza, sobadora, mezcladora, cortadora, batidora 2 en 1 y los adquirí por 400, 2000, 6000, 5000 y 4500 soles. | La empresa cuenta con las maquinarias principales para la elaboración del pan, no cuenta con horno eléctrico por el tema del sabor del pan. |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 4 | <p>El costo de producción es un tema importante al fijar el precio de venta.</p> <p>¿Usted identifica los tres elementos que pertenecen al costo de producción?</p> | <p>Los clasifico según mi experiencia ya que llevo años trabajando en este rubro.</p> | <p>En la empresa desconocen en su totalidad sobre los 3 elementos del costo y solo lo clasifica en base a la experiencia del Gerente General lo que puede ser perjudicial para la empresa.</p> |
| 5 | <p>¿Qué tipo de pan produce y cuáles son sus precios de venta?</p> | <p>Producimos diversos tipos de pan entre ellos: francés, italiano, manteca, cachito y yema; todos tienen el mismo precio de 8 por un sol.</p> | <p>Tiene variedad para lo que busca el consumidor o cliente, además está dentro del precio de cada tipo de pan que ofrece la competencia y del mismo rubro.</p> |
| 6 | <p>¿Cuál son los principales insumos que utiliza para producir cada tipo de pan?, además ¿usted considera el total de la factura como costo?</p> | <p>Para los distintos panes entran los mismos insumos: harina, huevo, sal, levadura, agua; con la diferencia que en el pan manteca entra la manteca y el italiano entra un poco de ajonjolí, y en realidad lo considero todo según lo que viene plasmado en la factura que recibo.</p> | <p>Reconoce sus insumos principales para la elaboración y como costo lo estima el total de la factura siendo incorrecto ya que solo se debe tomar en cuenta como costo la base imponible es decir sin IGV.</p> |
| 7 | <p>¿Llevan un control de sus ventas ya sea de manera diaria, semanal o mensual?</p> | <p>El control lo llevan personas de mi confianza y normalmente no cuento con alguna desconfianza ya que son familiares</p> | <p>Esto puede ayudar a determinar la ganancia diaria que tiene la empresa por los productos vendidos.</p> |

| | | | |
|----|---|---|--|
| 8 | ¿Cuáles son los días y los turnos que la empresa produce? | Producimos de 10pm a 6am y de 8am a 5pm con una hora de almuerzo. | La empresa respeta las 8 horas diarias que un trabajador debe laborar. |
| 9 | ¿Realiza un control de sus insumos que son utilizados en el área de producción? | No. | No lleva un control en sus insumos es decir no tienen un método de inventario como un kardex. |
| 10 | ¿Cada que tiempo realiza compras de sus principales insumos? | Dependiendo, a veces 2 veces a la semana. | Es importante que la empresa tenga planificado sus compras de insumos, esto se debe a que ya conocen los movimientos en el área de producción y no halla retraso en la producción. |
| 11 | ¿Cuánto es el salario de los ayudantes panaderos y cuáles son los horarios que trabajan? | El maestro panadero es pagado con S/50.00 soles diarios y mis ayudantes panaderos con S/45.00 soles diarios en el turno de noche mientras que en el día al maestro se le paga S/45.00 y los ayudantes S/40.00 | Si se compara el sueldo que la empresa de manera diaria sale un monto mayor al sueldo mínimo tanto en el turno diurno y el turno nocturno. |
| 12 | Usted al momento de fijar el precio de cada tipo de pan, ¿Consideran los costos indirectos de | Con respecto al agua considero un 5% para ventas, 55% para la vivienda y un 40% para la producción, y con respecto a la luz considero un 70% para la producción, 10% para ventas y un 20% para vivienda. | No identifica de manera correcta los costos indirectos de fabricación y no sabe calcularlos de una manera más exacta y correcta. |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | fabricación (Agua, luz, entre otros.)? | | |
| 13 | ¿Cuentan los trabajadores con un seguro contra accidentes? | Cuento con 2 personas aseguradas que son los más fijos en mi empresa que son los maestros panaderos. | Es importante tener a los trabajadores asegurados ya que evita multas o sanciones que perjudiquen a la empresa |
| 14 | ¿Cómo determina su utilidad? | Bueno con lo que me entregan de dinero de caja lo resto con los todos los desembolsos de dinero que hago al día. | En la empresa no se conoce con exactitud su utilidad, ya que no realizan un control en caja donde puedan anotar sus ingresos tanto como egresos. |
| 15 | ¿Tiene idea de cuánto gana por cada pan vendido? | Exactamente no lo sé ya que los cálculos para saber o tener idea de cuánto me cuesta lo realizo por mi propia cuenta y no puedo saber si es correcto ya que no sé mucho de ese tema. | Dada la respuesta y con los cálculos obtenidos de la empresa, sirve de gran ayuda para poder determinar el costo real y poder determinar cuánto gana por cada pan vendido. |
| 16 | ¿Cuánto desea ganar por cada pan producido? | Quisiera ganar un 50% maso menos de lo que me cuesta producirlo. | Para ello es importante conocer su costo unitario exacto de cada pan, para así tener una utilidad exacta |
| 17 | ¿Ha generado utilidades suficientes la empresa a partir de la inversión que | Siento que sí pero ganancias mínimas ya que siempre he ido remodelando la empresa, y cosas por el estilo además no he tenido alguna pérdida hasta el momento. | Dada la respuesta, esto se debe a que monetariamente el empresario tiene ganancias para sus distintos pagos y siente que ha generado utilidades, pero sin exactitud. |

| | | | |
|----|---|--|---|
| | se realizó el principal socio de la empresa? | | |
| 18 | ¿Cuánto es la capacidad máxima de producción? ¿Utilizan la máxima capacidad de ellas en su producción? | Bueno nosotros producimos unos 8 sacos diarios, desconozco de la capacidad de mis máquinas que puedan tener, donde en el turno noche se producen 6 sacos de harina y mis máquinas y el horno para lleno en su totalidad. | Con este ítem podemos saber que no se utiliza la máxima capacidad de producción ya que en el turno noche se produce más del 50% que se produce durante el día y el turno mañana se produce menos que la capacidad máxima. |
| 19 | Actualmente, ¿considera que la empresa es rentable? | Si pero mi ganancia lo considero poca ya que me alcanza para poder pagar mis gastos que tengo. | El propietario considera que es rentable, pero desconoce de la manera de hallarlo correctamente |

ANEXO N°03: VALIDACIONES DE INSTRUMENTOS

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

| PREGUNTAS | | OBSERVACIONES |
|-----------|------|---------------|
| Nº | Item | |
| 1 | B | |
| 2 | B | |
| 3 | B | |
| 4 | B | |
| 5 | B | |
| 6 | B | |
| 7 | B | |
| 8 | B | |
| 9 | B | |
| 10 | B | |
| 11 | B | |
| 12 | B | |
| 13 | B | |
| 14 | B | |
| 15 | B | |
| 16 | B | |
| 17 | B | |
| 18 | B | |
| 19 | B | |

Evaluated por:

Nombre y Apellido:

Marionela Karing Sotano Campos

D.N.I.: 18140478

Firma:

M. Sotano

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Havanelo Kauina Salano Campos, titular
del DNI. N° 10140478, de profesión
Contadora, ejerciendo
actualmente como contadora, en la
Institución Producto Costasol SAC

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (guía de entrevista), a los efectos de su aplicación al
personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | | / | |
| Amplitud de contenido | | | / | |
| Redacción de los Ítems | | | / | |
| Claridad y precisión | | | / | |
| Pertinencia | | | / | |

En Chimbote, a los 22 días del mes de Abril del
2019

H. Salano
Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / **B**= Bueno / **M**= Mejorar / **X**= Eliminar / **C**= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

| PREGUNTAS | | OBSERVACIONES |
|-----------|------|---------------|
| Nº | Item | |
| 1 | B | |
| 2 | B | |
| 3 | B | |
| 4 | B | |
| 5 | B | |
| 6 | B | |
| 7 | B | |
| 8 | B | |
| 9 | B | |
| 10 | B | |
| 11 | B | |
| 12 | B | |
| 13 | B | |
| 14 | B | |
| 15 | B | |
| 16 | B | |
| 17 | B | |
| 18 | B | |
| 19 | B | |

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Marianda Kaurina Solano Campos

D.N.I.: 18140478

Firma:

H. Solano

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Marianela Kauina Solano Campos, titular
del DNI. N° 18140478, de profesión
Contadora, ejerciendo
actualmente como Contadora, en la
Institución Productos Contasol SAC

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (guía de observación), a los efectos de su aplicación al
personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | | ✓ | |
| Amplitud de contenido | | | ✓ | |
| Redacción de los Ítems | | | ✓ | |
| Claridad y precisión | | | ✓ | |
| Pertinencia | | | ✓ | |

En Chimbote, a los 22 días del mes de Abril del
2019

M. Solano

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / **B**= Bueno / **M**= Mejorar / **X**= Eliminar / **C**= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

| PREGUNTAS | | OBSERVACIONES |
|-----------|------|---------------|
| Nº | Item | |
| 1 | B | |
| 2 | B | |
| 3 | B | |
| 4 | B | |
| 5 | B | |
| 6 | B | |
| 7 | B | |
| 8 | B | |
| 9 | B | |
| 10 | B | |
| 11 | B | |
| 12 | B | |
| 13 | B | |
| 14 | B | |
| 15 | B | |
| 16 | B | |
| 17 | B | |
| 18 | B | |
| 19 | B | |

Evaluated por:

Nombre y Apellido:

William David Carranza Luján

D.N.I.: 18021079

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, William David Carranza Lejar, titular
del DNI. N° 18021070, de profesión
Contador público, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad César Vallejo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (entrevista), a los efectos de su aplicación al personal
que labora en _____.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | X | | |
| Amplitud de contenido | | X | | |
| Redacción de los Ítems | | X | | |
| Claridad y precisión | | X | | |
| Pertinencia | | X | | |

En Chimbote, a los 16 días del mes de Abril del 2019



JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

| PREGUNTAS | | OBSERVACIONES |
|-----------|------|---------------|
| Nº | Item | |
| 1 | B | |
| 2 | B | |
| 3 | B | |
| 4 | B | |
| 5 | B | |
| 6 | B | |
| 7 | B | |
| 8 | M | |
| 9 | M | |
| 10 | M | |
| 11 | B | |
| 12 | B | |
| 13 | M | |
| 14 | M | |
| 15 | C | |
| 16 | B | |
| 17 | B | |
| 18 | B | |
| 19 | B | |

Evaluated por:

Nombre y Apellido:

William David Carranza Luján

D.N.I.: 18021072 Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, William David Carranza Lujan, titular
del DNI. N° 18021070, de profesión
Contador Público, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad Cesar Vallejo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (ficha de observación), a los efectos de su aplicación
al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | X | | |
| Amplitud de contenido | | X | | |
| Redacción de los Ítems | | X | | |
| Claridad y precisión | | X | | |
| Pertinencia | | X | | |

En Chimbote, a los 16 días del mes de Pril del 2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

| PREGUNTAS | | OBSERVACIONES |
|-----------|------|---------------|
| Nº | Ítem | |
| 1 | B | |
| 2 | B | |
| 3 | B | |
| 4 | B | |
| 5 | B | |
| 6 | B | |
| 7 | B | |
| 8 | B | |
| 9 | B | |
| 10 | B | |
| 11 | B | |
| 12 | B | |
| 13 | B | |
| 14 | B | |
| 15 | B | |
| 16 | B | |
| 17 | B | |
| 18 | B | |
| 19 | B | |


Evaluado por:

Nombre y Apellido:

JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA

D.N.I.: 14033182

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, JAI ME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular
del DNI. N° 18033182, de profesión
CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo
actualmente como DOCENTE, en la
Institución UCU-SEDE CHIMBOTE

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (guía de entrevista), a los efectos de su aplicación al
personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | | ✓ | |
| Amplitud de contenido | | | ✓ | |
| Redacción de los Ítems | | | ✓ | |
| Claridad y precisión | | | ✓ | |
| Pertinencia | | | ✓ | |

En Chimbote, a los 24 días del mes de ABRIL del
2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / **B**= Bueno / **M**= Mejorar / **X**= Eliminar / **C**= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

| PREGUNTAS | | OBSERVACIONES |
|-----------|------|-------------------------------|
| Nº | Item | |
| 1 | B | |
| 2 | X | |
| 3 | B | |
| 4 | M | |
| 5 | M | SE UTILIZA PARA LA PRODUCCION |
| 6 | B | |
| 7 | B | |
| 8 | B | |
| 9 | B | |
| 10 | B | |
| 11 | M | DEBE SER SIMILAR A LA 10 |
| 12 | C | CAMBIA |
| 13 | B | |
| 14 | B | |
| 15 | B | |
| 16 | B | |
| 17 | B | |
| 18 | B | |
| 19 | B | |


Evaluado por:

Nombre y Apellido:

JAIRO ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA

D.N.I.: 18033197

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular
del DNI. N° 18038187, de profesión
CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo
actualmente como DOCENTE, en la
Institución UCV- CHIMBOTE

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (guía de observación), a los efectos de su aplicación al
personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | | ✓ | |
| Amplitud de contenido | | | ✓ | |
| Redacción de los Ítems | | | ✓ | |
| Claridad y precisión | | | ✓ | |
| Pertinencia | | | ✓ | |

En Chimbote, a los 24 días del mes de ABRIL del
2019



ANEXO N°04: ACTAS

Feedback Studio - Google Chrome
 ev.turnitin.com/app/carta/es/?o=1218130669&ro=103&u=1086034756&lang=es&cs=1

feedback studio MENDEZ CALDERON 113 de 114

Resumen de coincidencias

12 %

Se están viendo fuentes estándar

[Ver fuentes en inglés \(Beta\)](#)

Coincidencias

| Número | Fuente | Porcentaje | Acción |
|--------|---|------------|--------|
| 1 | Entregado a Universida... Trabajo del estudiante | 8 % | > |
| 2 | repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet | 1 % | > |
| 3 | www.scribd.com Fuente de Internet | 1 % | > |
| 4 | dspace.unl.edu.ec Fuente de Internet | <1 % | > |
| 5 | Entregado a Universida... | <1 % | > |

12

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

"Evaluación de los costos y su incidencia en la rentabilidad de la Paradería San José,
 Nuevo Chimbote - Periodo 2019"

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTORES:

MENDEZ CALDERON, Frank Erik (ORCID: 0000-0002-2812-5812)
 SILVA CASTRO, Anderson (ORCID: 0000-0003-3350-307X)

ASESOR METODOLÓGICO

Dr. MUCHA PAILAN, Angel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

ASESOR TEMÁTICO

Dra. SOLANO CAMPOS, Mariamela Karinij (ORCID: 0000-0001-5667-7297)

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

CHIMBOTE - PERÚ

Página: 1 de 38 Número de palabras: 12540

Text-only Report | High Resolution **Activado**

3:57 p. m. 20/11/2019

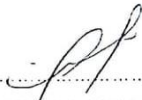
| | | |
|--|--|---|
|  UCV <small>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</small> | ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS | Código : 106-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1 |
|--|--|---|

Yo, **Dr. ÁNGEL MUCHA PAITAN**, docente de la Facultad de Ciencias empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo Chimbote, revisor (a) de la tesis titulada:

"EVALUACIÓN DE LOS COSTOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ, NUEVO CHIMBOTE - PERIODO 2019", de los (las) estudiantes **MENDEZ CALDERON FRANK ERIK Y SILVA CASTRO ANDERSON** constato que la investigación tiene un índice de similitud de 12% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Chimbote, 20 de Junio del 2019.


 Dr. ÁNGEL MUCHA PAITAN

DNI: 17841314

| | | |
|---|--|---|
|  | AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV | Código : F08-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1 |
|---|--|---|

Nosotros, Mendez Calderon Frank Erik identificado con DNI N° 72396339 y Silva Castro Anderson, identificado con DNI N° 74134325, Egresados de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo, autorizamos (X) , No autorizamos () la divulgación y comunicación pública de nuestro trabajo de investigación titulado: “Evaluación De Los Costos Y Su Incidencia En La Rentabilidad De La Panadería San José, Nuevo Chimbote - Periodo 2019”; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art.23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de no autorización:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

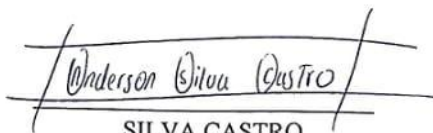
.....



MENDEZ CALDERON

FRANK ERIK

DNI° 72396339



SILVA CASTRO

ANDERSON

DNI° 74134325

FECHA: 11 de Julio del 2019



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL
ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE ESCUELA PROFESIONAL DE
CONTABILIDAD

**A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE
PRESENTAN:**

MENDEZ CALDERON, FRANK ERIK

SILVA CASTRO, ANDERSON

INFORME TITULADO:

“EVALUACIÓN DE LOS COSTOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD
DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ, NUEVO CHIMBOTE - PERIODO 2019”

PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

CONTADOR PÚBLICO

SUSTENTADO EN FECHA: 04/07/2019

NOTA O MENCIÓN: 17



DRA. MARIANELA KARINA SOLANO CAMPOS

ANEXO N°05: INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA





| | |
|------------------------|---|
| RAZÓN SOCIAL: | Carmen Chumioque Reluz E.I.R.L. |
| NOMBRE COMERCIAL: | Panadería San José |
| NUMERO DE RUC: | 10329794895 |
| INICIO DE ACTIVIDADES: | 07/06/1996 |
| ACTIVIDAD ECONÓMICA: | Venta y elaboración de panes y pasteles |
| DOMICILIO FISCAL: | California C-4 Nuevo Chimbote |
| CONDUCTOR DEL NEGOCIO: | Sr. Carmen Chumioque Reluz |

ANEXO N°06: RESEÑA HISTÓRICA DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

La presente investigación se ha realizado a la panadería SAN JOSÉ, dedicada a la elaboración y comercialización de panes y diversos postres. Dicha empresa se encuentra ubicada en Calirfornia C-4 en la ciudad de Nvo. Chimbote la cual fue constituida por el Sr. Carmen Chumioque Reluz (Dueño y/o propietario), como un negocio familiar.

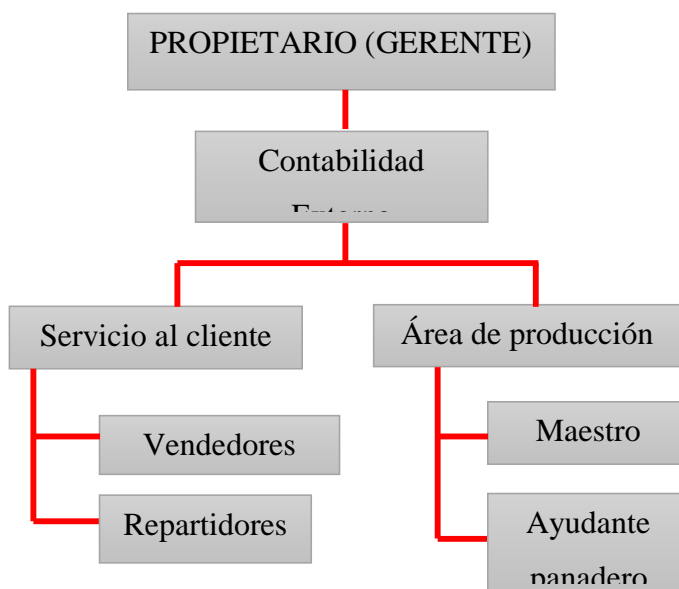
La panadería ha ido ganando espacio en el mercado por la calidad del producto que les ofrece a sus consumidores; al inicio fue complicado pero debido a la experiencia del propietario y con ayuda de sus fieles y comprometidos trabajadores la empresa empezó a crecer, desarrollarse y a posicionarse en el mercado teniendo como principal objetivo el de satisfacer las necesidades del mercado peruano siguiendo las exigencias de los clientes.

ANEXO N°07: MISIÓN Y VISIÓN DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

| | |
|--|--|
| MISIÓN | |
| La panadería San José tiene como visión, al finalizar el año 2025 ser una empresa líder en su rubro, dando nuevas presentaciones de sus productos con una calidad alta, la cual satisfagan las expectativas de los consumidores. |  |
| VISIÓN | |
| La panadería San José tiene como misión, elaborar un nuevo producto para el consumidor de tal manera que esta consuma nuevos sabores y se distinga por sus nuevas presentaciones y sabores de nuevos tipos de panes. |  |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES

ANEXO N°08: ORGANIGRAMA Y FUNCIONES DE LAS PRINCIPALES ÁREAS DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

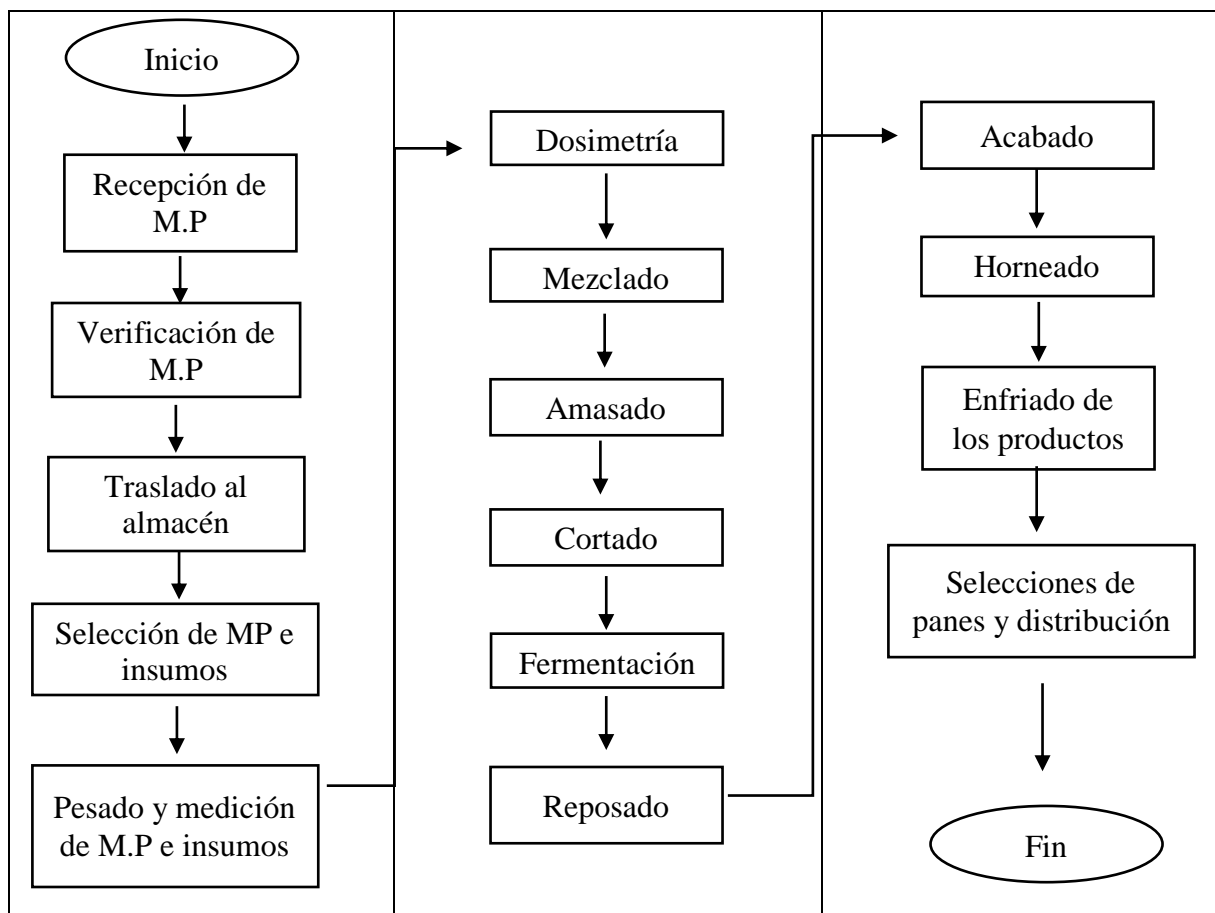


FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

Descripción de las áreas consideradas en el organigrama

| | |
|---|---|
| Propietario (Gerente) <ul style="list-style-type: none"> - Direccionar y supervisar la entidad. - Motivar, controlar y verificar el desempeño de los colaboradores. - Búsquedas de mejoras para la entidad. | Contabilidad Externa <ul style="list-style-type: none"> - Controlar los registros contables. - Presentar las Declaraciones Juradas mensual y anual. - Búsqueda de proveedores. |
| Vendedores <ul style="list-style-type: none"> - Entrega del producto solicitado por el cliente. - Resuelve las inquietudes, dudas y reclamaciones de los clientes. - Ordena la disponibilidad de los productos al área de producción. | Repartidores <ul style="list-style-type: none"> - Distribuye los productos a tiendas y bodegas ubicadas en otras zonas. - Resuelve las inquietudes, dudas y reclamaciones de los clientes. - Ordena la disponibilidad de los productos al área de producción. |
| Maestro <ul style="list-style-type: none"> - Elabora los distintos panes de acuerdo a la producción que le indican. - Verifica los insumos en el área de producción. - Maneja el área de producción. | Ayudante panadero <ul style="list-style-type: none"> - Mantiene limpio el área de trabajo. - Traslada los productos terminados al área de ventas. - Colabora con la elaboración de los panes. - Recepción de los insumos comprados. |

ANEXO N°09: FLUJOGRAMA DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ



FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LO OBSERVADO

- Recepción de MP: Primeramente, se recibirá los materiales para la elaboración de los panes.
- Verificación de MP: Cada material recibido debe ser revisado por uno de los trabajadores para ver en las condiciones en las que se encuentran cada uno de ellas.
- Traslado al almacén: Por otro lado, luego de revisar el estado de los materiales se pasan al almacén de la panadería.
- Selección de MP e insumos: Este proceso se realiza para producir los distintos panes al día.
- Pesado y medición de MP e insumos: Este proceso se realiza para que no haya problemas al elaborar cada pan.

- f) Dosimetría: Este proceso es parecido al anterior ya que mide en términos más exactos y minuciosos la cantidad para cada elaboración.
- g) Mezclado: Luego se pasa a mezclar la harina con los distintos insumos que entran en la elaboración, dependiendo que tipo de pan van a producir, este proceso se realizara en la batidora.
- h) Amasado: Luego de tener la mezcla batida se procede a amasarlos.
- i) Cortado: Luego del amasado se pasa a cortar teniendo medidas iguales,
- j) Fermentación: Consiste en la transformación de los azúcares fermentecibles que al descomponerse producen gas carbónico y alcohol.
- k) Reposado: Esto se realiza con un máximo de 2 horas en los moldes para luego pasar a hornearlos.
- l) Acabado: Se da los toques finales o diseños antes de pasar al horno.
- m) Horneado: El último proceso de elaboración del pan, las temperaturas del horno pueden llegar hasta los 250°C y con un tiempo de hasta 30 minutos según la cantidad y el tipo de pan elaborado.
- n) Enfriado de los productos: Esto se realiza luego que acabe el horneado, se colocan los panes en una mesa para que se enfríen.
- o) Selecciones de panes y distribución: En este último proceso lo que se realiza es colocar los panes en el área de venta y repartir según los pedidos o las ordenes que se tiene durante el día.

ANEXO N°10: ESTADÍSTICA DE LA INDEED DE LAS REMUNERACIONES MENSUALES EN EL PERÚ



FUENTE: INDEED

ANEXO N°11: ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADOS AL 30/06/2019

| PANADERÍA SAN JOSÉ ESTADO DE RESULTADOS (EXPRESADO EN MILES DE SOLES) | | | | | | |
|--|--|------------|------|--------|--|------|
| | CON LOS DATOS OBTENIDOS DE LA EMPRESA AL 30/06/2019 | | | | CON LOS CÁLCULOS REALIZADOS POR AL 30/06/2019 | |
| | | | % | | | % |
| VENTAS NETAS | S/ | 309,600.00 | 100% | ✓ S/ | 309,600.00 | 100% |
| (-) COSTO DE VENTAS | S/ | 282,970.55 | 91% | ✓ S/ | 242,986.24 | 78% |
| UTILIDAD BRUTA | S/ | 26,629.45 | 9% | S/ | 66,613.76 | 22% |
| | | | | | | |
| MARGEN BRUTO | 8.60% | | | 21.52% | | |

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LA INVESTIGACIÓN REALIZADA

**ANEXO N° 12: MEZCLADO DE LOS INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DEL
PAN**



FUENTE: PANADERÍA SAN JOSÉ

ANEXO N° 13: CORTADO DE LA MASA



FUENTE: PANADERÍA SAN JOSÉ

ANEXO N° 14: PREPARACIÓN DE LOS PANES



FUENTE: PANADERÍA SAN JOSÉ

ANEXO N° 15: PAN LISTO PARA EL HORNEADO



FUENTE: PANADERÍA SAN JOSÉ

ANEXO N°16: HOJA DE COSTOS DEL PAN ITALIANO



| HOJA DE COSTOS | | |
|----------------------------------|--------------|----------|
| PRODUCTO | PAN ITALIANO | |
| CANTIDAD | 1250 | |
| CONCEPTO | COSTO/FACTOR | TOTAL |
| MATERIAL DIRECTO | | S/ 62.95 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | S/ 50.76 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | 0.06 | S/ 21.56 |
| RESUMEN DE COSTOS | | |
| MATERIAL DIRECTO | S/ | 62.95 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ | 50.76 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | S/ | 21.56 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ | 135.26 |
| CANTIDAD DE UNIDADES PRODUCIDAS | | 1250 |
| COSTO UNITARIO | S/ | 0.11 |

ELABORADO POR

RECIBIDO POR

OBSERVACIONES:

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LA INVESTIGACIÓN REALIZADA

ANEXO N°17: HOJA DE COSTOS DEL PAN MANTECA



| HOJA DE COSTOS | | |
|----------------------------------|--------------|----------|
| PRODUCTO | PAN MANTECA | |
| CANTIDAD | 1100 | |
| CONCEPTO | COSTO/FACTOR | TOTAL |
| MATERIAL DIRECTO | | S/ 58.06 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | S/ 38.07 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | 0.06 | S/ 12.17 |
| RESUMEN DE COSTOS | | |
| MATERIAL DIRECTO | S/ | 58.06 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ | 38.07 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | S/ | 12.17 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ | 108.30 |
| CANTIDAD DE UNIDADES PRODUCIDAS | | 1100 |
| COSTO UNITARIO | S/ | 0.10 |

ELABORADO POR

RECIBIDO POR

OBSERVACIONES:

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LA INVESTIGACIÓN REALIZADA

ANEXO N°18: HOJA DE COSTOS DEL PAN CACHITO



| HOJA DE COSTOS | | |
|----------------------------------|--------------|----------|
| PRODUCTO | PAN CACHITO | |
| CANTIDAD | 480 | |
| CONCEPTO | COSTO/FACTOR | TOTAL |
| MATERIAL DIRECTO | | S/ 23.51 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | S/ 11.42 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | 0.06 | S/ 5.99 |
| RESUMEN DE COSTOS | | |
| MATERIAL DIRECTO | S/ | 23.51 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ | 11.42 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | S/ | 5.99 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ | 40.92 |
| CANTIDAD DE UNIDADES PRODUCIDAS | | 480 |
| COSTO UNITARIO | S/ | 0.09 |

ELABORADO POR

RECIBIDO POR

OBSERVACIONES:

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LA INVESTIGACIÓN REALIZADA

ANEXO N°19: HOJA DE COSTOS DEL PAN YEMA



| HOJA DE COSTOS | | |
|----------------------------------|--------------|----------|
| PRODUCTO | PAN YEMA | |
| CANTIDAD | 610 | |
| CONCEPTO | COSTO/FACTOR | TOTAL |
| MATERIAL DIRECTO | | S/ 33.38 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | S/ 13.96 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | 0.06 | S/ 5.15 |
| RESUMEN DE COSTOS | | |
| MATERIAL DIRECTO | S/ | 33.38 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ | 13.96 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | S/ | 5.15 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ | 52.49 |
| CANTIDAD DE UNIDADES PRODUCIDAS | | 610 |
| COSTO UNITARIO | S/ | 0.09 |

ELABORADO POR

RECIBIDO POR

OBSERVACIONES:

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LA INVESTIGACIÓN REALIZADA

ANEXO N°20: HOJA DE COSTOS DEL PAN FRANCES



| HOJA DE COSTOS | | |
|----------------------------------|--------------|-----------|
| PRODUCTO | PAN FRANCES | |
| CANTIDAD | 10320 | |
| CONCEPTO | COSTO/FACTOR | TOTAL |
| MATERIAL DIRECTO | | S/ 625.42 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | S/ 124.51 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | 0.13 | S/ 263.01 |
| RESUMEN DE COSTOS | | |
| MATERIAL DIRECTO | S/ | 625.42 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | S/ | 124.51 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | S/ | 263.01 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | S/ | 1,012.95 |
| CANTIDAD DE UNIDADES PRODUCIDAS | | 10320 |
| COSTO UNITARIO | S/ | 0.10 |

ELABORADO POR

RECIBIDO POR

OBSERVACIONES:

FUENTE: ELABORADO POR LOS INVESTIGADORES SEGÚN LA INVESTIGACIÓN REALIZADA